

Circondario della Val di Cornia



Comune di San Vincenzo

* * * * *

Linee Guida applicative
del Regolamento CE n° 852/2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Approvato con deliberazione G.C. 29/01/2008 n° 29
In vigore dal 29/01/2008

Art. 1	3
Principi generali	3
Art. 2	3
Ambito di applicazione ed esclusioni	3
Art. 3	4
Definizioni	4
Art. 4	5
Trasformazione dei prodotti primari in Azienda	5
Art. 5	6
Trasporto, deposito e manipolazione di prodotti primari	6
Art. 6	6
Commercio elettronico	6
Art. 7	6
Necessità, opportunità, adeguatezza	6
Art. 8	6
Registrazione	6
Art. 9	7
Riconoscimento	7
Art. 10	7
Procedura per la registrazione	7
Art. 11	8
Controllo sanitario	8
Art. 12	8
Anagrafe e aggiornamento delle registrazioni	8
Art. 13	9
Variazione attività	9
Art. 14	9
Subingresso	9
Art. 15	9
Trasporto	9
Art. 16	9
Modalità presentazione notifica	9
Art. 17	10
Attività temporanee	10
Art. 18	11
Manuali di corretta prassi operativa	11
Art. 19	11
Documentazione	11
Art. 20	12
Responsabilità dell'operatore	12
Art. 21	12
Formazione	12
Art. 22	13
Modulistica	13
Allegato A	14
Allegato B	19
Allegato C	22
Allegato D	24
Allegato E	25

Art. 1

Principi generali

Le seguenti linee guida hanno l'obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo, istruzioni in merito all'applicazione del Regolamento CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (di seguito definito Regolamento).

Le disposizioni del Regolamento, in vigore dall'01/01/2006, si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti CE n° 853/2004 e n° 854/2004.

Il Regolamento stabilisce, quindi, norme generali d'igiene che le imprese dell'industria alimentare sono tenute ad osservare in tutte le fasi della catena alimentare.

Per una migliore comprensione dei diversi aspetti del Regolamento, è essenziale la conoscenza anche di altri regolamenti comunitari, in particolar modo del regolamento CE n° 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e del regolamento CE n° 882/2004 relativo ai controlli intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti sulla salute e sul benessere degli animali.

Art. 2

Ambito di applicazione ed esclusioni

Il Regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

Il regolamento non si applica in particolare:

- alla produzione primaria per uso domestico privato,
- alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato,
- alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che riforniscono direttamente il consumatore finale.

Il Regolamento deve essere applicato dalle imprese del settore alimentare, che devono accertarsi che tutte le sue prescrizioni siano rispettate in modo da garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

Le imprese del settore alimentare che trattano prodotti alimentari d'origine animale devono, oltre al Regolamento CE n° 852/2004, applicare anche le norme pertinenti del Regolamento CE n° 853/2004.

Art. 3

Definizioni

Il Regolamento si applica anche alla produzione primaria, comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura originaria.

Si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del regolamento e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

A tal proposito si riportano le seguenti definizioni:

prodotto primario: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (art. 2, comma 2 lett. b Regolamento CE n° 178/2002);

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compreso il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (art. 3 punto 17 Regolamento CE n° 178/2002);

la produzione primaria, pertanto, comprende le attività svolte dall'azienda agricola tra cui:

- a. produzione, coltivazione di prodotti vegetali quali cereali, frutta, ortaggi ed erbe, trasporto, stoccaggio e manipolazione di tali prodotti (senza alterazione sostanziale della loro natura) nell'azienda agricola e loro successivo trasporto in uno stabilimento;
- b. produzione, allevamento degli animali per la produzione di alimenti nell'azienda e ogni altra attività connessa, nonché il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati o a un macello ed il trasporto di animali tra aziende agricole;
- c. produzione ed allevamento di lumache nell'azienda e loro eventuale trasporto ad uno stabilimento di trasformazione o a un mercato;
- d. mungitura e conservazione del latte nell'azienda agricola (lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento non è da considerarsi una produzione primaria);
- e. produzione e raccolta di uova nello stabilimento del produttore ma non le operazioni di imballaggio delle stesse;
- f. pesca, manipolazione dei prodotti della pesca (senza alterazione sostanziale della loro natura) a bordo di imbarcazioni (escluse le navi frigorifero e le navi officina) ed il loro trasporto al primo stabilimento a terra (comprese le aste del pesce), compresi pesca, manipolazione e trasporto di pesci d'acqua dolce;
- g. produzione, allevamento e raccolta dei pesci in aziende di acquicoltura ed il loro trasporto a uno stabilimento;
- h. produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione, un centro di depurazione o ad uno stabilimento di trasformazione;
- i. prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento di api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda (tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria);
- j. raccolta di prodotti selvatici (funghi, bacche, lumache, ecc.) ed il loro trasporto ad uno stabilimento di trasformazione.

per alcuni prodotti alimentari rientranti nella produzione primaria (es, latte crudo, molluschi bivalvi vivi, ecc.) norme più dettagliate sono stabilite nel Regolamento CE n° 853/2004

produzione post primaria: tutte le fasi successive all'attività primaria (macellazione, lavorazione e trasformazione del prodotto, commercializzazione, somministrazione, trasporto, ecc.).

E' necessario precisare che:

- la **carne fresca** non è un prodotto primario perché ottenuta dopo la macellazione,
- i **prodotti della pesca** rimangono prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione, lo spinnamento, la refrigerazione e la collocazione in contenitori per il trasporto a livello di produzione primaria. I prodotti risultanti da un'ulteriore manipolazione (per esempio filettatura, sotto vuoto, ecc.) non sono prodotti primari.

Al fine di meglio definire l'applicazione del Regolamento che esclude dal campo di applicazione la "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*", si ritiene utile definire la nozione di:

- piccoli quantitativi
- livello locale

Per **piccoli quantitativi** si intende la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale; ciò consente agli agricoltori di poter vendere i loro prodotti primari (frutta, uova, ortaggi, ecc.) direttamente ai consumatori finali (per esempio nell'azienda stessa o nei mercati locali), ai dettaglianti per la vendita diretta al consumatore finale e a ristoranti locali.

Si precisa che, l'esclusione dal campo di applicazione del Regolamento e quindi dagli obblighi che esso comporta, non esime l'agricoltore dall'applicare le regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro.

In ogni caso il dettagliante ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento CE n° 178/2002 sulla rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista.

Per **livello locale**, comparando anche quanto indicato nel Regolamento CE n° 853/2004 nei casi di non applicazione dello stesso, si può definire, nel nostro caso, il territorio dei Comuni del Circondario allargato ai territori dei Comuni contermini al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio confinante. Detto livello non può comunque eccedere il territorio della Provincia in modo da garantire un legame diretto tra l'azienda ed il consumatore.

Art. 4

Trasformazione dei prodotti primari in Azienda

I prodotti primari possono essere trasformati nell'azienda agricola (ad esempio il latte crudo in formaggio, il succo estratto in succo di frutta, ecc.); queste operazioni non rientrano tra le attività che costituiscono produzione primaria in quanto si collocano oltre il livello della produzione primaria e ad esse si applicano, quindi, le disposizioni di cui all'allegato II del Regolamento e, per quanto riguarda i prodotti alimentari di origine alimentare, anche le prescrizioni di cui al Regolamento CE n° 853/2004.

Art. 5

Trasporto, deposito e manipolazione di prodotti primari

A livello della produzione primaria i prodotti possono essere trasportati, immagazzinati e manipolati a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura. I prodotti possono essere sottoposti ad operazioni destinate a migliorarne la presentazione, come:

- lavaggio e defoliazione degli ortaggi, cernita della frutta, ecc.
- essiccamento dei cereali
- macellazione, dissanguamento, eviscerazione, spinnamento, refrigerazione e incartamento dei pesci

tali operazioni devono essere considerate operazioni correnti al livello della produzione primaria e non comportano la necessità di conformarsi ad altre prescrizioni di sicurezza alimentare oltre a quelle che già si applicano alla produzione primaria.

Art. 6

Commercio elettronico

Le imprese che offrono in vendita i loro prodotti tramite internet, sebbene questa forma di commercio non sia esplicitamente citata nel regolamento, rientrano nel campo di applicazione dello stesso in quanto rientrano nella definizione di “imprese alimentari” e sono soggette alle norme pertinenti della legislazione alimentare.

Art. 7

Necessità, opportunità, adeguatezza

Negli allegati al Regolamento spesso sono utilizzati i termini “ove necessario”, “ove opportuno”, “adeguato” o “sufficiente”; spetta in primo luogo all’operatore del settore alimentare stabilire se una prescrizione è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi del Regolamento. Nel determinarlo si dovrà tenere conto della natura del prodotto alimentare e dell’uso cui è destinato.

L’operatore può fondare le proprie scelte su procedure basate sui principi HACCP o su procedure operative della sua impresa. Anche i manuali di corretta prassi operativa possono fornire un utile orientamento e indicare quale è la prassi migliore nei casi in cui sono utilizzati i termini sopra citati.

Art. 8

Registrazione

Il Regolamento stabilisce che le imprese alimentari che eseguano una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti, siano registrate presso l’autorità competente.

La registrazione ha lo scopo di permettere alle suddette autorità (in primis comune e Asl) di sapere dove sono situate le imprese alimentari e quali sono le loro attività affinché possano effettuare i relativi controlli.

La registrazione è quindi una procedura semplice, per mezzo della quale l'autorità competente è informata dell'ubicazione dello stabilimento e delle attività in esso svolte.

Se tali informazioni sono già state notificate, ad esempio nel caso di registrazioni effettuate in relazione a finalità ambientali o di salute degli animali o per altre finalità amministrative, possono anche essere utilizzate ai fini dell'igiene alimentare.

Nel caso in cui nell'ambito di uno stesso stabilimento operino più imprese alimentari, è necessaria una registrazione per ogni impresa.

Le imprese che operano nel campo dell'intermediazione commerciale, che si occupano cioè dei movimenti di prodotti alimentari tra fornitori e tra questi e i dettaglianti, senza che ciò implichi necessariamente la manipolazione dei prodotti e nemmeno il loro stoccaggio presso la sede dell'impresa, se corrispondono alla definizione di "impresa alimentare" o di "operatore del settore alimentare" hanno l'obbligo di registrazione.

Art. 9

Riconoscimento

La normativa comunitaria prevede che determinate imprese alimentari che trattano prodotti di origine animale possano immettere i loro prodotti sul mercato solo se sono state riconosciute dall'autorità competente.

Art. 10

Procedura per la registrazione

Per l'avvio di attività nel settore alimentare (laboratori, somministrazione di alimenti e bevande, vendita al dettaglio, ingrosso, trasporto, ecc.) i titolari delle stesse devono presentare al Comune in cui si trova la sede operativa dell'azienda, una notifica ai fini della successiva registrazione utilizzando il modello predisposto ed allegato alle presenti Linee Guida.

Detta notifica, debitamente compilata in ogni sua parte e completa di tutti gli allegati previsti, deve essere presentata in tre originali (di cui uno sarà trattenuto dall'Ufficio Attività Produttive, uno sarà restituito al denunciante timbrato e datato ed uno inviato alla locale Asl).

Per la spedizione a mezzo raccomandata A/R dovrà essere utilizzata la stessa procedura ed il secondo originale sarà reinviato al denunciante timbrato e datato.

Il denunciante dovrà tenere nell'esercizio, a disposizione degli organi di vigilanza, la notifica e i documenti ad essa allegati.

Alla notifica sarebbe opportuno che venisse allegata la seguente documentazione:

- relazione tecnica contenente la descrizione sommaria dell'attività e dei processi produttivi. Detta relazione dovrà comunque contenere le seguenti notizie:
 - o breve descrizione dell'attività svolta
 - o elenco delle materie prime utilizzate e lavorate
 - o cosa viene prodotto, confezionato, commercializzato
- planimetria dei locali, possibilmente con le misure e con indicata la destinazione d'uso degli stessi;
- fotocopia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore (nel caso in cui la notifica sia firmata davanti al funzionario comunale o copia del documento sia già in possesso dell'Amministrazione Comunale, non è necessaria);
- fotocopia del permesso o della carta di soggiorno (solo per cittadini extracomunitari).

L'Ufficio comunale competente provvederà ad effettuare una verifica documentale sulla completezza e regolarità della notifica nonché sulla documentazione ad essa allegata.

Qualora venisse riscontrata la mancanza di qualcuno degli elementi necessari per l'identificazione dell'operatore o dell'azienda o venisse riscontrata la mancanza di tutta o parte della documentazione richiesta, il Comune, con i mezzi che riterrà più opportuni (fax, e-mail, posta ordinaria, ecc.) inviterà l'operatore a provvedere in merito assegnando un tempo minimo (non oltre sette giorni) allo stesso.

Laddove venga riscontrata la mancanza di fatti legittimanti per lo svolgimento dell'attività (es. diversa destinazione d'uso dei locali, mancanza di agibilità, ecc.), il Comune adotta un provvedimento inibitorio dell'attività.

Nel caso in cui vengano rilevate irregolarità sanabili in tempi brevi, il Comune può adottare un provvedimento motivato di adeguamento assegnando all'interessato un termine, non inferiore a trenta giorni, per regolarizzare l'attività.

La Asl, una volta assegnato il numero di registrazione provvederà a comunicarlo all'interessato e, per conoscenza, ne darà contestualmente notizia al Comune.

In caso di revoca, decadenza o altro provvedimento inibitorio dell'attività assunto dal Comune, l'ufficio responsabile del procedimento ne dà immediata comunicazione alla Asl.

Art. 11

Controllo sanitario

I controlli sul rispetto dei requisiti igienico – sanitari sono svolti dalla Asl, fatte salve le competenze di ulteriori organismi di controllo previste dalla normativa vigente.

Durante il controllo saranno valutate le misure adottate dall'operatore al fine di garantire la conformità degli alimenti trattati alle norme rilevanti per il settore di attività.

Nel caso in cui vengano riscontrate difformità rispetto alle norme di settore, il responsabile del competente servizio della Asl potrà adottare una delle azioni previste dall'art. 54 del Regolamento CE n° 882/2004.

Tra queste rientra la formulazione di eventuali prescrizioni al fine di favorire l'eliminazione della non conformità rilevata assegnando all'operatore un termine congruo per la sua effettuazione, quantificato in base alla natura della non conformità rilevata ed al contenuto delle prescrizioni date.

Qualora le difformità rilevate siano tali da rappresentare un rischio, anche potenziale, per la sicurezza degli alimenti la Asl potrà adottare provvedimenti di sospensione dell'attività, salvo che l'operatore non provveda a conformare la stessa ai requisiti indicati nel Regolamento.

Nel caso, infine, venisse rilevata la mancata registrazione dell'attività, saranno applicate le sanzioni previste dal d. lgs. 06/11/2007 n° 193 che saranno applicate in tutti i casi indicati nell'art. 6 del citato d. lgs. n° 193/2007.

Art. 12

Anagrafe e aggiornamento delle registrazioni

L'anagrafe delle registrazioni è tenuta presso il Dipartimento della Prevenzione della Asl.

Qualora le imprese registrate intendano svolgere un'attività ulteriore rispetto a quella già autorizzata o registrata, dovranno presentare una comunicazione di variazione attività al

Comune allegando la relativa documentazione. Il Comune provvederà a trasmetterne copia alla Asl per l'aggiornamento dell'anagrafe.

L'azienda manterrà comunque il numero di registrazione già assegnato.

Nel caso in cui l'attività non fosse stata ancora registrata o non fosse in possesso di precedente autorizzazione, è necessario procedere a nuova registrazione.

Art. 13

Variazione attività

In caso di variazioni significative dell'attività, delle strutture o del ciclo produttivo, la dichiarazione da presentare segue la procedura prevista per l'avvio dell'attività.

Nel caso di cessazione dell'attività, l'operatore dovrà presentare al Comune, entro i quindici giorni successivi alla data di chiusura, la relativa comunicazione.

Il Comune trasmetterà copia della suddetta comunicazione alla Asl per l'aggiornamento dell'anagrafe delle registrazioni.

Art. 14

Subingresso

Nel caso di subingresso o di variazione della ragione sociale dell'attività, il nuovo titolare dovrà presentare al comune una comunicazione per aggiornare la registrazione.

Nella comunicazione dovrà essere indicata la data di inizio dell'attività sotto la nuova denominazione/ragione sociale e dovrà essere dichiarata la non mutata situazione rispetto alle condizioni notificate dal precedente titolare.

Il Comune trasmetterà copia della suddetta comunicazione alla Asl per l'aggiornamento dell'anagrafe delle registrazioni.

In questi casi l'attività manterrà il numero di registrazione già assegnato.

Art. 15

Trasporto

Le imprese alimentari che effettuano anche attività di trasporto di prodotti alimentari (es, panificio che utilizza veicoli per la distribuzione ai vari esercizi) non sono tenute ad effettuare una registrazione per ogni mezzo dell'impresa. La registrazione riguarderà, infatti, solo l'impresa che detiene i veicoli che ne comunicherà comunque il possesso.

La registrazione del mezzo dovrà essere effettuata solo nel caso in cui l'attività riguardi esclusivamente il trasporto (es. camion negozio, trasporto animali da reddito, ecc.)

Art. 16

Modalità presentazione notifica

Commercio al dettaglio in sede fissa ed altre forme speciali di vendita:

Per l'attività di commercio al dettaglio e le altre forme speciali di vendita di prodotti del settore alimentare, la notifica deve essere presentata unitamente alla dia commerciale al comune sede dell'attività.

Nel caso di autorizzazione per la vendita di generi alimentari in medie o grandi strutture, la notifica dovrà essere presentata prima dell'inizio effettivo dell'attività al comune sede dell'attività.

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande:

Per tutti gli esercizi di somministrazione, la notifica deve essere presentata unitamente alla dia amministrativa al comune sede dell'attività.

Quanto sopra vale anche per i circoli privati in cui viene effettuata attività di somministrazione.

Strutture ricettive:

Per le strutture ricettive di qualsiasi tipologia, in cui viene effettuata la somministrazione di alimenti e/o bevande, la notifica deve essere presentata unitamente alla dia amministrativa al comune sede dell'attività.

Commercio su area pubblica e in mercati coperti:

Per le attività svolte su area pubblica su posteggio fisso dato in concessione, la notifica dovrà essere presentata prima dell'inizio effettivo dell'attività al comune sede dell'impresa.

Nel caso in cui l'attività sia svolta utilizzando chioschi o presso mercati coperti, la notifica dovrà essere presentata prima dell'inizio effettivo dell'attività al comune sede dell'attività.

Per le attività svolte in forma itinerante, la notifica deve essere presentata presso il Comune dove ha sede l'impresa (sede legale della società o residenza del titolare della ditta individuale) contestualmente alla dia commerciale.

Artigiani, laboratori di preparazione, produzione e vendita, ecc.:

Per le attività artigianali, di preparazione, produzione e vendita di alimenti e/o bevande, la notifica deve essere presentata prima dell'inizio effettivo dell'attività al comune sede dell'attività.

Imprenditori agricoli:

Per gli imprenditori agricoli che vendano i propri prodotti (coltivati, allevati, elaborati, ecc.) la notifica deve essere presentata al comune in cui sono ubicati i fondi.

Nel caso in cui siano utilizzati chioschi, capanne o altre strutture simili al comune nel cui territorio sia ubicata la struttura.

Art. 17

Attività temporanee

La manipolazione, preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee, è inclusa nel campo di applicazione dell'obbligo di registrazione in quanto ritenuto opportuno uniformare le procedure per l'avvio di attività che prevedono in qualsiasi forma la somministrazione di alimenti.

Tuttavia, trattandosi di attività con caratteristiche specifiche, al fine di consentire una migliore gestione delle stesse ed una più facile lettura dell'anagrafe delle registrazioni, i competenti servizi della Asl provvederanno ad inserire tali attività in una sezione separata dell'anagrafe. In particolare, per le attività che si svolgono con cadenza regolare, potrà essere prevista la sospensione del numero di registrazione alla cessazione dell'attività e la ripresa dello stesso numero al successivo inizio.

I responsabili di tali manifestazioni hanno l'obbligo di inviare la notifica relativa all'evento con almeno quindici giorni di anticipo, al comune in cui saranno organizzate; il comune provvederà ad inoltrarne una copia alla locale Asl.

Art. 18

Manuali di corretta prassi operativa

Il Regolamento promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Tali manuali permettono ai settori alimentari (al livello della produzione primaria ed a quello successivo) di definire in modo più dettagliato in che modo gli operatori debbano agire per rispettare gli obblighi espressi in termini più generali nel Regolamento.

La nuova normativa in materia d'igiene alimentare contiene una serie di prescrizioni che lasciano all'operatore uno spazio di discrezionalità (vedi l'introduzione di termini come "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato e "sufficiente") o sono formulate come un obiettivo per raggiungere il quale l'operatore deve dotarsi di mezzi necessari (es. "qualsiasi procedimento del trattamento termico deve impedire che il prodotto subisca contaminazioni durante il processo).

I manuali di corretta prassi operativa sono uno strumento utile ad aiutare gli operatori del settore alimentare a valutare in termini di necessità, opportunità, adeguatezza o sufficienza una determinata prescrizione o a stabilire in che modo si possano raggiungere gli obiettivi che sono definiti nel Regolamento.

I manuali possono anche comprendere procedure destinate ad assicurare una corretta applicazione del Regolamento, ad esempio:

- procedure destinate ad evitare rischi al livello della produzione primaria,
- procedure di pulizia e disinfezione da seguire nelle imprese alimentari,
- procedure di lotta antiparassitaria,
- procedure che garantiscano il rispetto dei principi HACCP.

Art. 19

Documentazione

Il Regolamento impone agli operatori del settore alimentare l'obbligo di predisporre, secondo le procedure basate sui sistemi HACCP, una documentazione commisurata alla natura e alla dimensione dell'impresa.

Anche se il Regolamento non lo prescrive è consigliabile che gli operatori predispongano anche altri documenti che possano contribuire al raggiungimento degli obiettivi del Regolamento, tenendo conto che: la documentazione può riferirsi ai requisiti strutturali per chiarire le norme di carattere generale contenute nel Regolamento (ad esempio: è prescritto che i pavimenti e le pareti siano di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere utilizzati appropriatamente) oppure a requisiti operativi (ad esempio: occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti - necessità di giustificare le scelte per quanto riguarda i termini "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato e "sufficiente" – procedure e registrazioni basate sui principi HACCP).

Nel suo insieme questa documentazione costituirà procedure operative che sono un elemento importante per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

Esistono diverse possibilità di predisporre questa documentazione:

- i manuali di corretta prassi operativa possono contenere in parte o in tutto la documentazione necessaria,

- le imprese alimentari possono decidere di predisporre una documentazione specifica adatta alla loro situazione,
- secondo le procedure HACCP (tenendo conto della flessibilità necessaria per le imprese alimentari, in particolare per quelle piccole).

La documentazione può essere costituita da risultati di prove di laboratorio, rapporti sulla lotta antiparassitaria, misure della temperatura e da citazioni della letteratura, documentazione del fornitore dei materiali da costruzione, ecc.

Art. 20

Responsabilità dell'operatore

Il Regolamento (unitamente anche agli altri che fanno parte del cosiddetto “pacchetto igiene”) introduce il principio della **responsabilità principale dell'operatore** del settore alimentare, in base al quale l'operatore deve garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sottoposte al proprio controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene. Tali requisiti si caratterizzano per essere incentrati sul raggiungimento dell'obiettivo dell'igiene dei processi di competenza dell'impresa alimentare e della conseguente sicurezza degli alimenti da questa trattati, senza entrare nel dettaglio delle caratteristiche strutturali, funzionali ed organizzative della stessa.

Si ricorda, infatti, che spetta all'operatore stabilire se una misura è necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi di sicurezza fissati dalla normativa alimentare, anche in rapporto alla tipologia ed al volume dell'attività.

In tale quadro i vecchi regolamenti comunali di igiene degli alimenti, non potendo più esplicare nel nuovo contesto normativo alcun effetto prescrittivo e cogente, possono valere soltanto come linee guida tecniche usate dagli operatori come supporto ai fini di un'eventuale valutazione di conformità.

Art. 21

Formazione

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla necessità di fornire idonea formazione al personale che opera all'interno della propria impresa.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico – sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti,
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi dell'HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.

Il personale deve, inoltre, essere informato sui:

- rischi identificati,
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione sulle:
 - o misure correttive,
 - o misure di prevenzione
 - o documentazione relativa alle procedure.

La formazione è quindi uno strumento importante per assicurare l'efficace applicazione di buone pratiche igieniche.

La formazione deve essere, pertanto, corrispondente alle mansioni ricoperte dal personale dell'azienda alimentare e appropriata in relazione all'attività da svolgere.

Esistono vari modi di impartire una formazione: all'interno dell'impresa, organizzazione di appositi corsi, campagne d'informazione promosse da organizzazioni professionali o dalle autorità competenti, manuali di buone pratiche, ecc.

Per quanto riguarda la formazione HACCP per il personale delle piccole imprese, va tenuto presente che tale formazione deve essere proporzionata alla dimensione ed alla natura dell'impresa e deve riferirsi al modo in cui il sistema HACCP è applicato nell'impresa alimentare.

Se sono utilizzati manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi HACCP, la formazione deve contribuire a familiarizzare il personale con il contenuto di tali manuali.

Nelle imprese in cui la sicurezza può essere ottenuta applicando determinate prescrizioni di base, la formazione deve essere adattata a tale situazione.

L'autorità sanitaria, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

Art. 22

Modulistica

Per la presentazione della notifica e/o delle varie comunicazioni, sono stati predisposti i sotto indicati modelli allegati alle presenti Linee Guida:

A: modello notifica per imprese commerciali (trasporto compreso) – avvio attività – variazioni strutturali o del ciclo produttivo,

B: modello notifica per manifestazioni temporanee,

C: modello comunicazione subingresso – variazione ragione sociale – cessazione attività,

D: modello lettera trasmissione notifica/comunicazione alla Asl,

E: modello comunicazione numero registrazione all'interessato.

ALLEGATO A

**Al Signor Sindaco
del Comune di
5702 _____**

Da compilarsi a cura della Asl
Registrazione n° _____
del _____

**e p.c. All'Azienda U.S.L. 6
Zona Val di Cornia
57025 PIOMBINO**

OGGETTO: Notifica per la registrazione ai sensi dell'art.6 Regolamento (CE) n° 852/2004.
(Avvio nuova attività – Variazioni strutturali – Variazioni ciclo produttivo)

Il Sottoscritto:
Cognome _____ Nome _____
Codice Fiscale __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __
nato a _____ (____)
il _____ Cittadinanza _____
residente in _____ (____)
via/P.zza _____ n° _____
Cap _____ tel. n° _____ fax n° _____
cell. _____ e-mail _____ @ _____
In qualità di:
<input type="checkbox"/> Titolare dell'omonima impresa individuale
<input type="checkbox"/> Legale rappresentante di: <input type="checkbox"/> società <input type="checkbox"/> circolo
Denominazione o Ragione Sociale _____
Codice fiscale __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __
Partita I.V.A. __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __
sede in _____ (____)
via/P.zza _____ n° _____
Cap _____ tel. n° _____ fax n° _____
e-mail _____ @ _____
sito web _____
n° iscrizione Registro Imprese _____ CCIAA di _____

Invia notificazione, ai fini della registrazione prevista ai sensi dell'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 dell'attività di seguito descritta:

TIPO DI ATTIVITA':

Stabilimento industriale

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente attività di produzione, di trasformazione e/o attività di confezionamento e che non venda al dettaglio.

Laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panetterie, pasticcerie, gelaterie, pizzerie a taglio e da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche specialmente a ciò destinate.

Somministrazione alimenti e bevande (specificare) _____

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in esercizi di somministrazione alimenti e bevande e che sono rivolte al consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

Ristorazione collettiva-assistenziale (specificare) _____

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono volte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cure/riposo, collegi, ecc.), centro cottura.

Distribuzioni all'ingrosso (specificare) _____

In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio quali ad esempio le vendite all'ingrosso, depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc.

Commercio in sede fissa

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio di prodotti alimentari.

Commercio su aree pubbliche

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio e la somministrazione di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Trasporto

In questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano esclusivamente il trasporto di prodotti alimentari. Sono esclusi i mezzi che sono di proprietà di un'azienda già registrata per l'attività prevalente.

Altro (specificare) _____

In questa voce sono comprese le attività sopra non indicate.

L'ATTIVITA' SOPRA INDICATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE/PRODOTTI ALIMENTARI:

Indicare per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire o trasportare:

L'attività ha carattere:	
permanente	stagionale (max 180 gg.) dal _____ al _____
<input type="checkbox"/> Attività in sede fissa: nei locali ubicati in via/piazza _____ n° _____ con superficie complessiva di mq _____ di cui:	
<input type="checkbox"/> mq _____ destinati a deposito <input type="checkbox"/> mq _____ di superficie di vendita <input type="checkbox"/> mq _____ destinati a laboratorio e/o cucina <input type="checkbox"/> mq _____ destinati a servizi (spogliatoi – bagni, ecc.)	
<input type="checkbox"/> Attività su aree pubbliche:	
<input type="checkbox"/> mercato settimanale di via/p.zza _____ posteggio n° _____ utilizzando banchi mobili – autonegozio (cancellare la voce che non interessa)	
<input type="checkbox"/> forma itinerante	
<input type="checkbox"/> posteggio fuori mercato n° _____ di via/p.za _____	
<input type="checkbox"/> chiosco ubicato in via/p.zza _____	
<input type="checkbox"/> banco n° _____ mercato coperto di via/p.za _____	
<input type="checkbox"/> Trasporto alimenti marca e modello del mezzo utilizzato _____ targa _____ telaio n° _____ certificato ATP n° _____ del _____	
ALLEGA:	
<input type="checkbox"/> descrizione del processo o dei processi produttivi	
<input type="checkbox"/> planimetria dei locali (possibilmente in scala 1:100 e con indicato, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali).	
<input type="checkbox"/> fotocopia di un documento d'identità in corso di validità	
<input type="checkbox"/> In caso di trasporto alimenti:	
<input type="checkbox"/> copia libretto di circolazione <input type="checkbox"/> copia certificato ATP (nei casi in cui è previsto)	

Dichiara:

Consapevole delle sanzioni del Codice Penale e delle leggi speciali in materia stabilite in caso di attestazioni e mendaci dichiarazioni, avvalendosi delle disposizioni di cui all'art. 47 D.P.R. n° 445/2000, dichiaro che quanto sopra affermato corrisponde al vero.

Il Comune di _____ e l'Azienda Usl sono autorizzati al trattamento dei dati personali nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n° 675/1996.

_____ li _____

Timbro e firma

Indicare un referente (associazione, studio commerciale, altro) per eventuali comunicazioni

n° telefono _____ n° fax _____

e-mail _____ @ _____

N.B.

I titolari delle attività devono tenere a disposizione delle autorità competenti il manuale di buona prassi igienica o il piano di autocontrollo HACCP.

Il responsabile del piano di autocontrollo e i dipendenti devono effettuare corsi di formazione e aggiornamento relativamente all'attività svolta.

Invia notificazione, ai fini della registrazione prevista ai sensi dell'art. 6 Regolamento CE n° 852/2004 dell'attività temporanea di:

Somministrazione temporanea di alimenti e bevande (specificare) _____

In questa voce sono comprese tutte le attività che si svolgono durante sagre, feste o altre manifestazioni comunque denominate in cui viene effettuata una qualsiasi forma di somministrazione alimenti e bevande quale bar, ristorante, pasti precotti, piatti freddi, gelati, grigliate, enoteca, panini, solo bevande anche confezionate, ecc.

Altro (specificare) _____

In questa voce sono comprese le attività sopra non indicate.

L'ATTIVITA' SOPRA INDICATA RIGUARDA LE SEGUENTI SOSTANZE/PRODOTTI ALIMENTARI:

Indicare per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito o distribuire:

L'attività di cui sopra sarà svolta nell'ambito della manifestazione

“ _____ ”

che si terrà in _____ loc. _____

dal _____ al _____

Detta manifestazione è inserita – non è inserita (cancellare la voce che non interessa) nel calendario delle manifestazioni comunali ricorrenti.

ALLEGA:

- ✓ descrizione del processo o dei processi produttivi
- ✓ planimetria descrittiva dell'area in cui viene svolta l'attività con indicato, per ogni stand – gazebo – tensostruttura o altro la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza e la disposizione spaziale delle attrezzature principali, se non già in possesso dell'Amministrazione Comunale.
- ✓ fotocopia di un documento d'identità in corso di validità

_____, lì _____

Timbro e firma

ALLEGATO C

OGGETTO: Comunicazione di subingresso, di variazione del legale rappresentante o della denominazione o ragione sociale, di variazioni non sostanziali e di cessazione dell'attività per aggiornamento registrazione.

AL COMUNE DI _____
Ufficio Attività Produttive
5702 _____ (LI)

e p.c. Azienda UsI n° 6 Zona Val di Cornia
Via G. Tellini, 35
57025 _____ PIOMBINO

Il sottoscritto _____
nato a _____ (_____) il _____
residente in _____ (_____)
via/P.zza _____ n° _____
C.F. _____ n° telefono _____

in qualità di:

- titolare dell'omonima impresa individuale
- legale rappresentante della società _____

con sede nel comune di _____ (_____)
in via _____ n° _____
C.F./P.I. _____ iscritta nel Registro Imprese della Camera di
Commercio di _____ dal _____ al n° _____
sito web _____ n° tel. _____
e-mail _____ @ _____

esercente l'attività di _____
all'insegna _____

COMUNICA

- IL SUBINGRESSO (C1)
- LA VARIAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE (C2)
- LA VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE (C3)
- VARIAZIONE NON SOSTANZIALE ATTIVITA' (C4)
- CESSAZIONE ATTIVITA' (C5)

C1 – SUBINGRESSO

Dichiara:

di essere subentrato all'impresa _____ esercitata
nei locali siti in _____ via _____ n° ____ a seguito di:

- compravendita
- affitto azienda
- conferimento d'azienda
- successione per mortis causa
- reintestazione
- altro _____

che non è mutata la situazione dell'azienda rispetto alle condizioni notificate dal precedente titolare
che l'attività avrà effettivo inizio dal _____

che alla suddetta attività era stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____

C2 – VARIAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Dichiara:

che a partire dal _____ il legale rappresentante della sopracitata società non è più _____ ma il sottoscritto come in premessa generalizzato che alla suddetta attività è stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____

C3 – VARIAZIONE RAGIONE SOCIALE

Dichiara:

che a partire dal _____ la nuova denominazione o ragione sociale è:

con sede in _____ (_____)

via/P.zza _____ n° _____

C.F./P.I. _____ / _____ iscritta

nel Registro Imprese della Camera di Commercio di _____

dal _____ al n° _____

sito web _____

e-mail _____ @ _____

che alla suddetta attività era stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____

C4 – VARIAZIONE NON SOSTANZIALE ATTIVITA'

Dichiara:

che a partire dal _____ la sopracitata attività subirà le seguenti variazioni.

- trasferimento nei locali siti in via/P.zza _____ n° _____
(allegare, cortesemente, la relativa planimetria con indicate misure e destinazione d'uso dei locali)
- ampliamento prodotti alimentari in vendita (indicare quali e le modalità di vendita in allegato)
- cambio periodo di apertura da annuale a stagionale
- cambio periodo di apertura da stagionale ad annuale
- consumo immediato dei prodotti di gastronomia senza servizio assistito di somministrazione
- inizio vendita presso posteggio n° _____ mercato di via/p.za _____
- cambio mezzo di trasporto (allegare copia carta circolazione ed eventuale certificato ATP)
- _____
- _____

che alla suddetta attività era stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____

C5 – CESSAZIONE

Dichiara:

che dal giorno _____ ha cessato l'attività per:

- chiusura definitiva dell'esercizio
- cessione azienda a _____
- affitto azienda a _____
- scadenza/risoluzione contratto affitto azienda con _____

che alla suddetta attività era stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____

Consapevole delle sanzioni del Codice Penale e delle leggi speciali in materia stabilite in caso di attestazioni e mendaci dichiarazioni, avvalendosi delle disposizioni di cui all'art. 47 D.P.R. n° 445/2000, dichiaro che quanto sopra affermato corrisponde al vero.

Il Comune di _____ e l'Azienda Usl sono autorizzati al trattamento dei dati personali nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n° 675/1996.

Lì _____

Firma

Allegati:

- copia documento identità
- copia permesso di soggiorno (solo per cittadini extracomunitari)

ALLEGATO D

**INTESTAZIONE COMUNE
Provincia di Livorno**

Prot. n° _____, lì _____

OGGETTO: Notifica/comunicazione ai fini della registrazione di cui all'art. 6 Regolamento CE n° 852/2004 o dell'aggiornamento della stessa.

**U.F. IGIENE E SANITA' PUBBLICA
U.F. VETERINARIA
Azienda USL n° 6 Zona Val di Cornia
Via G. Tellini, 35
57025 PIOMBINO**

**e p.c. Ditta _____
Via _____,
5702**

Per gli adempimenti di vostra competenza, si trasmette copia della notifica/comunicazione specificata all'oggetto, presentata dalla ditta che legge per conoscenza, relativa all'esercizio di _____ (_____) a carattere _____ sito in via _____ n° _____ all'insegna "_____".

Distinti saluti

Ufficio Attività Produttive

ALLEGATO E

**INTESTAZIONE Azienda Usl n° 6
Zona Val di Cornia**

Prot. n° _____, lì _____

OGGETTO: Comunicazione numero registrazione ex art. 6 Regolamento CE n° 852/2004.

Ditta _____
Via _____, _____
5702

e p.c. Comune di _____
Ufficio Attività Produttive
5702

Facendo seguito alla notifica presentata per l'esercizio dell'attività di _____, si comunica che a detta attività è stato assegnato il seguente numero di registrazione: _____.

Il sopracitato numero dovrà essere citato in ogni eventuale futura comunicazione inerente gli aspetti igienico – sanitari dell'attività svolta, sia in quelle dirette al comune che legge per conoscenza che per quelle dirette alla scrivente Asl.

Distinti saluti

Il Responsabile
