

ALL.1

Spazio per apportare il timbro di protocollo presso l'ASP	Data _____ Prot. _____ <input type="checkbox"/> Inserita nel Sistema informativo regionale SUAP <input type="checkbox"/> Posta elettronica certificata
---	--

AL SUAP

del Comune di.....

Oggetto: Segnalazione Certificata di inizio attività Settore Alimentare (SCIA) ai fini della Registrazione ai sensi dell'art. 6 reg. CE 852/2004

1. Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... Nome:.....

Codice Fiscale: Telefono: FAX:

Data di nascita Cittadinanza Sesso M F

e-mail.....@.....

Luogo di nascita: Comune Provincia Stato

Residenza: Comune Provincia

Via/Piazza N°..... C.A.P.

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Partita I.V.A. (se già iscritto):

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N°..... C.A.P. Tel

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di

Legale rappresentante della Società/Ente:

Denominazione o ragione sociale

.....

Codice Fiscale: Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):

e-mail.....@.....

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N°..... C.A.P. Tel

N. d'iscrizione al Registro Imprese CCIAA di

In caso di **subingresso** indicare la denominazione o ragione sociale e indirizzo della Ditta/Ente a cui si subentra:

.....

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare**2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata**

Comune di	Provincia
Via/Piazza	N°..... C.A.P
Telefono:	FAX: Codice ISTAT attività prevalente
Inizio attività a far data dal al (se a carattere stagionale)	

3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto) **stabilimento industriale**

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento.

 laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie 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 detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.

 ristorazione pubblica

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

specificare forma.....

Per la ristorazione in occasione di **fiere/sagre e/o altre manifestazioni o per attività stagionali** indicare:

- data inizio e fine.....

- luogo della manifestazione.....

 ristorazione collettiva-assistenziale

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

specificare forma.....

 distribuzione all'ingrosso

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc.. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.

 commercio in sede fissa

sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari e bevande in sede fissa, da identificarsi nella relazione descrittiva.

Barrare la casella relativa al tipo di struttura utilizzata (classificazione d.lgs.114/98)

- esercizi di vicinato
- medie strutture di vendita
- grandi strutture di vendita

commercio con strutture mobili su aree pubbliche

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
 Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/modello /targa dell'autonegozio
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

produzione primaria

Voce che comprende (Reg. 178/02)le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale

trasporto alimenti/animali

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano il trasporto di prodotti alimentari o di animali produttori di alimenti a titolo proprio e/o conto terzi tramite automezzi - cisterne - container

Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
 Animali

tipologia.....

Nella relazione tecnica per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati marca – modello - targa e Indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

altro (eventualmente sopra non specificato):

A questa voce si ritiene debbano fare riferimento la vendita di alimenti attraverso distributori automatici, l'intermediazione commerciale e la vendita alimenti via internet.

In materia di Distributori automatici di alimenti e bevande si prevede una sola segnalazione inizio attività (notifica) effettuata da parte del Concessionario alla ASP (attraverso il SUAP) dove lo stesso concessionario ha sede, con allegato l'elenco delle aziende (completo di indirizzi) dove tali distributori sono collocati. Il Concessionario provvederà altresì a trasmettere copia di tale elenco anche alle altre ASP (attraverso il SUAP) eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori, nonché ad aggiornarlo periodicamente (ogni 30 giorni) segnalando spostamenti, cessazioni, ulteriori collocazioni.

NOTA BENE

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASP competente. L'Operatore del Settore Alimentare può iniziare l'attività a seguito dell'avvenuta notifica all'Autorità Competente fatti salvi vincoli temporali, previsti da normative diverse

Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni saranno fornite nella relazione tecnica).

.....
.....
.....

In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

- Alimenti origine animale
- Alimenti vegetali/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: stagionale permanente

4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2007). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco: _____

5. Dichiarazioni

Ai sensi ed effetti degli artt.46,47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera il Sottoscritto/a dichiara che:

- Che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto oggetto della presente notifica, rispettano i requisiti igienici generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate.
- Che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare ed opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento potabile.
- Di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- Di essere consapevole dell'obbligo di adottare idonee procedure di autocontrollo del Regolamento CE 852/2004.

Si impegna:

a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura/cessazione dell'attività e a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto.

DATA

Inserire da tastiera il nominativo del firmatario →

FIRMA

Firmare con dispositivo di firma digitale

Documentazione da allegare:

1. Relazione tecnica firmata dall'interessato descrittiva dei locali, degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
2. Planimetria dell'impianto in scala 1:100 firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, nella quale dovrà essere evidente la superficie, la superficie finestrata, l'altezza, la collocazione delle attrezzature. Per gli stabilimenti industriali dovrà anche darsi evidenza alla disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione .
3. Copia della carta di circolazione e certificato ATP ove previsto (per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti)
4. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASP competente pari ad € 50,00 (Euro cinquanta/00) causale: registrazione SCIA SIAN o SVET (per le rispettive competenze).

ALTRO:

6. Relazione tecnica su eventuali ulteriori impianti nello stabilimento, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.
7. Eventuali certificati (se disponibili) relativi all'agibilità e destinazione d'uso dei locali.
8.

Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili per aggiornare i database di registrazione.

Privacy: nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso , Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

ALL. 1/bis

NOTE E SPECIFICAZIONI RELATIVE ALLE ATTIVITA'

RISTORANTE

Si tratta di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di proprio laboratorio di cucina per la preparazione di cibi, crudi e cotti, prevalentemente su ordinazione ed espressi, compresi la pizza e i generi di pizzeria cotti in forno a legna, le carni ed il pesce alla griglia (a legna, a pietra lavica, ecc) pasticceria e gelateria (dessert).

RISTORANTE CON ESCLUSIONE DEI PROCESSI DI COTTURA.

Comprende esercizi di somministrazione dotati di proprio laboratorio, in cui sono consentite la preparazione di cibi crudi e la somministrazione di cibi precotti, anche con sporzionatura in loco; cibi refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti confezionati e bevande, queste ultime sotto le medesime condizioni di cui il ponte precedente.

TAVOLA CALDA.

Comprende le medesime preparazioni del ristorante con la sostanziale differenza che il servizio si concreta non sull'ordinazione di piatti da approntare, bensì sull'offerta di pietanze già pronte al consumo, esposte su appositi banchi e con servizio tipo self service, con esclusione del servizio al tavolo.

TAVOLA CALDA CON ESCLUSIONE DI PROCESSI DI COTTURA.

Comprende le stesse preparazioni del ristorante, con esclusione dei processi di cottura, somministrate con le medesime modalità di servizio della tavola calda.

RISTORANTE LIMITATAMENTE AI GENERI PIZZERIA.

Si tratta di esercizi di ristorazione in cui le lavorazioni sono orientate prevalentemente alla realizzazione di pizza e generi simili (calzoni, crostini, bruschette) cotti al forno (a legna e non). Sono, peraltro, da includersi nella voce una serie di preparazioni che, pur non essendo in senso stretto generi di pizzeria, vengono tradizionalmente associate in questa tipologia di ristorazione e che presentano un rischio igienico-sanitario contenuto quali: supplì, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (carciofi, fagioli, cicoria, insalate, ecc) affettati e latticini.

RISTORAZIONE VELOCE.

Si intende un'attività di ristorazione tipo "fast food", cioè limitata ad una serie di preparazioni standardizzate, generalmente con una modesta varietà di offerta e di scelta, ed estremamente semplificate come ciclo produttivo quali: panini con hamburger e cotolette di polio alle varie salse, patatine fritte, pizze, insalate varie (di verdure, di riso, nizzarda, ecc). Naturalmente è compresa la somministrazione di bevande ai consumatori di pasti

BAR

Si tratta di un esercizio che comprende la preparazione e la somministrazione di bevande, calde e fredde, nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizette varie, panini, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria, confezionati e non.

Si precisa inoltre che il semplice riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. Infine in questa categoria è abitualmente effettuata anche la vendita di bibite in bottiglia o lattina e di dolci confezionati. Il "Pub" è assimilato al Bar.

BAR CON LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Si tratta di un esercizio analogo al precedente dal quale si distingue solo per la preparazione in loco, in un apposito laboratorio, di gastronomia fredda per l'esclusivo consumo interno all'esercizio stesso.

BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Differisce dal precedente unicamente perché la gastronomia fredda viene preparata su idoneo ed apposito banco attrezzato in sala di somministrazione anziché in un vano laboratorio.

SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE IN ALBERGO.

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati

e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura. Il servizio è, ovviamente, riservato solamente a coloro che alloggiano in albergo.

SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE CON CUCINA IN ALBERGO.

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta frita, salicce cotte, crepes e focacce, ecc. per la cui preparazione, piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina meno ampio ed attrezzato rispetto a quello di una ristorazione effettiva.

LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA AL PUBBLICO

Si tratta di esercizi senza servizio di somministrazione, dotati di un proprio laboratorio per la preparazione dei prodotti e di un'area di vendita per la commercializzazione diretta di quanto prodotto sul posto. In questi casi le

preparazioni saranno specificatamente citate e quindi la voce risulterà espressa come "laboratorio di": naturalmente questo sta a significare una grande varietà di tipologie di laboratorio. Si riportano di seguito alcune

delle tipologie più comuni ed alcune tipologie per le quali si reputa utile citare la specifica preparazione.

LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRARROSTO)

Comprende la preparazione di tutti i generi di pizza; può essere compresa anche la cottura, molto semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio verdure lesse e uova sode), in questo caso farà fede la planimetria del laboratorio vidimata dalla ASL, nella quale, tra le attrezzature, sia indicata una cucina con cappa. Dovrà essere citata l'eventuale cottura di polli allo spiedo.

LABORATORIO DI GELATERIA.

In questa voce, oltre a tutti i generi di gelato, sono comprese alcune preparazioni tradizionalmente associate alla gelateria, in quanto analoghe a complementari, quali granite, frullati e frappe, frozen yogurt.

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Comprende le preparazioni di qualsiasi genere di pasticceria "fresca" e "secca" e dei più comuni generi salati comunemente associati (pan brioche, pizzette, rustici). In questi esercizi viene, inoltre, effettuata anche la vendita di dolciumi e pasticceria confezionati di produzione esterna.

LABORATORIO DI PASTICCERIA SECCA.

Comprende la sola preparazione della pasticceria secca, inclusi i cosiddetti lieviti (cornerteria), con esclusione quindi delle farciture "fresche" (crema pasticcera, panna montata, crema di ricotta). Non sono da considerare fresche le torte e crostate con farciture a base di creme "a freddo" e di ricotta cotte al forno già farcite in quanto per effetto della cottura la farcitura non è più da considerarsi "fresca". In genere questi laboratori sono abbinati ad altre attività.

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE.

Comprende, oltre alla preparazione dei vari tipi di pane e grissini, anche la preparazione di pizza e focacce tipiche di panificazione, sia bianche (semplici o condite con olio e rosmarino) sia rosse (condite al pomodoro e olio) e di pasticceria secca. Non è da considerare invece, compresa la pizza "rustica" condita e farcita diversamente, per la quale dovrà essere indicata la specifica voce.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA.

Si tratta di esercizi di tavola calda per solo asporto cioè senza servizio di somministrazione di alcun tipo. Sono consentite tutte le preparazioni delle tavole calde tradizionali, sia calde che fredde (pasticceria e desserts). Anche in questo caso vi è esposizione dei cibi pronti in appositi banchi (caldi e refrigerati) ma, a differenza della tavola calda non è previsto alcun servizio di miscela di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugati di ortofrutta. Questa voce assorbe la voce di "rosticceria".

LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Sono esercizi nei quali si preparano esclusivamente alimenti che non prevedono processi di cottura, quali ingredienti crudi e/o precotti all'origine pronti, cioè al consumo senza la necessità di ulteriori operazioni di completamento della cottura. L'eventuale riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, è invece consentito. Anche in questo laboratorio non vi è alcun servizio di somministrazione.

NOTA

I laboratori possono essere associati ad esercizi di somministrazione. In tali casi la voce deriva dalla combinazione delle due voci "originali", ad esempio: Bar con Laboratorio di Pasticceria" oppure "Bar con Laboratorio di Gelateria". E' possibile inoltre che in alcuni laboratori, in relazione alla disponibilità di spazi ed attrezzature, sia necessario adottare specifiche limitazioni di produzione. In tali casi la voce propria sarà completata dalla specifica "limitatamente a " per circoscrivere esaustivamente quanto consentito. Si riportano di seguito, a titolo esemplificativo, due dei casi più frequenti.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA LIMITATAMENTE A GENERI DI PIZZERIA.

Comprende, oltre alla pizza rustica, la preparazione di generi tipicamente associati alla pizza quali supplì ed arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccala e fiori di zucca fritti ed altri alimenti simili, caratterizzati dalla cottura finale mediante friggitrice e da lavorazioni precottura poco elaborate. Un'ulteriore limitazione possibile può riguardare proprio le lavorazioni preliminari alla frittura, ovvero può essere consentita la "sola frittura di prodotti già pronti a friggere forniti da laboratori terzi autorizzati", quest'ultima specifica dovrà essere aggiunta alla voce autorizzata.

LABORATORI ARTIGIANALI SENZA VENDITA DIRETTA.

Si tratta di laboratori di preparazione di diversi generi che producono esclusivamente per rifornire altri laboratori artigianali o esercizi di ristorazione. Sono caratterizzati da volumi produttivi maggiori e, sotto l'aspetto strutturale, non dispongono di un'area di vendita al pubblico. E' prevista, invece, un'area per la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito da consegnare. La voce deve essere, per questa tipologia, sempre precisata con l'elencazione delle singole preparazioni o della categoria (laddove individuabile): ad esempio "laboratorio conto terzi di supplì ed arancini di riso".

CENTRO COTTURA.

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menu, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al

"centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sui posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poiché fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

SALE PER BANCHETTI.

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

A) SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salde ed arrosti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

DEPOSITI ALL'INGROSSO

Poiché la tipologia delle merci depositate può essere molto varia deve essere indicata la specifica categoria merceologica.

MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI. (al di sotto dei 300 pasti per turno).

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sui posto, sono quindi necessari i locali refettorio.

MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI CON PASTI TRASPORTATI.

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sui posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".

TRASPORTO PER ALIMENTI.

Devono essere specificate le tipologie di alimenti trasportati (sfusi, confezionati) soggetti e non a temperature controllate. Gli automezzi (veicoli e cisterne), per i quali è prevista la comunicazione sono:

- le cisterne adibite al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli,
- i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati,
- i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

Non è previsto, invece, l'obbligo di comunicazione per i piccoli contenitori (compresi quelli isotermici o frigoriferi), utilizzati per il trasporto degli alimenti sfusi, comprese le carni o i prodotti ittici (compresi i bidoncini per il trasporto del latte dall'azienda di produzione ai distributori automatici), obbligo che permane, viceversa, per i contenitori di grandi dimensioni scarrabili.

Rientra tra le responsabilità dell'operatore del settore alimentare, definire nel proprio piano di autocontrollo le caratteristiche e le modalità di gestione per i piccoli contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti sfusi.

ALTRE SPECIFICAZIONI

Situazioni particolari:

Comunità alloggio:

Nel caso di comunità alloggio e di altre tipologie di comunità assimilabili e definite nelle norme di settore socioassistenziale, indipendentemente dal numero degli ospiti, se si tratta di autogestione riconducibile ad attività di preparazione familiare, non è necessaria la notifica e la comunità alloggio non è assoggettata alle imposizioni del Regolamento CE/852/2004.

Se invece la Comunità si avvale per la preparazione dei pasti di un cuoco formato e qualificato ed appositamente incaricato per tale preparazione, è necessaria la notifica come ristorazione collettiva socioassistenziale.

Attività di congelamento o di confezionamento sottovuoto in esercizio di produzione:

Tali attività non prevedono l'obbligo di una specifica notifica. Sono operazioni che rientrano nella responsabilità dell'OSA, il quale dovrà dimostrare di effettuarle conformemente ai principi previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, in particolare quando il congelamento rappresenta una fase intermedia della preparazione finalizzata alla vendita al consumatore finale (semilavorato). Viceversa, l'attività di congelamento finalizzata alla vendita di prodotti congelati (sfusi o confezionati), si configura come un'operazione significativa ai fini della conservazione del prodotto anche successivamente alla vendita e, pertanto, necessita di apposita notifica.

Scuole di cucina e scuole alberghiere:

E' necessaria la notifica, in considerazione della difficoltà di stabilire la destinazione finale delle preparazioni, anche se le stesse vengono esclusivamente prodotte nei laboratori di esercitazione.