

All. 1 Circolare 11/SAN/2007– Modello di dichiarazione di inizio di attività produttiva

Al Comune di CANONICA D'ADDA
Settore COMMERCIO

Protocollo generale

DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVA

(ai sensi della l.r. n. 8/2007)

Il/La sottoscritto/a (1).....
nato/a a il residente a
via CAP telefono fax
mail

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

in qualità di:

titolare dell'impresa con sede in via CAP e

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

legale rappresentante dell'impresa con sede in via CAP e

Codice Fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

.....

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi

DICHIARA

che

- la nuova attività
- l'ampliamento di attività esistente
- il trasferimento di attività dal Comune di
- la modifica del ciclo tecnologico
- SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE DAL AL

prevista presso l'insediamento ubicato in via

risulta conforme alle norme vigenti in materia di urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia, igiene e tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro.

Si allega relazione tecnica.

(1)	2° soggetto	3° soggetto
	residenza	residenza
	(CF)	(CF)

..... , li

RELAZIONE TECNICA

ANAGRAFICA

Nome ditta ed esatta ragione sociale.....

Nome del legale rappresentante.....

Nome del responsabile dello stabilimento.....

Totale addetti(operai: M.....F.....impiegati: M.....F.....)

PRODUZIONI, MATERIE PRIME E RIFIUTI

Descrizione del ciclo produttivo con indicati in particolare:

- le lavorazioni con i principali impianti;
- i sistemi di protezione e monitoraggio ambientale;
- i singoli prodotti e la loro quantità annua;
- le singole materie prime e il loro consumo annuo;
- la produzione di rifiuti con i relativi quantitativi per tipologia e loro destinazione.

CICLI TECNOLOGICI

Per ogni prodotto descrivere tutte le fasi e le operazioni che vengono effettuate per passare dalle materie prime al prodotto finito

ALLEGATI

- a) Planimetria dello stabilimento con indicazione della collocazione urbanistica e delle lavorazioni che si effettuano nei singoli locali;
- b) Scheda relativa alla compatibilità ambientale (vedi modello n. 1 di seguito)
- c) Eventuali autorizzazioni necessarie allo svolgimento dell'attività produttiva (scarichi, rifiuti, emissioni, prevenzione incendi, ecc.)
- d) Nel caso di impresa del settore alimentare, scheda specifica compilata ai fini della notifica alla ASL ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 (vedi modello n. 2 di seguito)
- e) Nel caso di attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari, copia del certificato di abilitazione alla vendita di cui all'art. 23 del Decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290.

1. SCHEDA RELATIVA ALLA COMPATIBILITA' AMBIENTALE da allegare alla relazione tecnica presentata unitamente alla dichiarazione di inizio di attività produttiva

ORARIO DI LAVORO

Periodo diurno: dalle ore _____ alle ore _____ dalle ore _____ alle ore _____
Periodo notturno dalle ore _____ alle ore _____

PRESENZA DI SERBATOI

SI NO
Se SI:
Doppia parete SI NO
Interrato data ultima verifica tenuta _____
fuori terra

PRESENZA DISTRIBUTORE CARBURANTE AD USO PRIVATO

SI NO
Se SI, specificare estremi autorizzazione ex LR n. 24/2004 e norme attuative

ATTIVITA' CLASSIFICATA A RISCHIO DI INCIDENTE RILEVANTE (D.lgs. 334/99 e SMI, D.lgs 238/05 e LR. 19/2001)

SI: art. 8 art. 6 NO

ATTIVITA' SOGGETTA AL D. LGS. 59/05 (Autorizzazione integrata ambientale)

SI (specificare l'attività secondo Allegato 1 D. Lgs. 59/05): _____ NO

AUTORIZZAZIONE:

Emissioni in atmosfera SI NO
Scarichi idrici SI NO

DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO

(art. 8 comma 4 L. 447/95 e DGR 8313 del 8/3/2002) redatta da un tecnico competente in acustica nelle forme previste dalla legislazione vigente (LR. 13/01)

PROSSIMITA' AD ELETTRODOTTI

RELAZIONE ATTESTANTE IL RISPETTO DEL LIMITE DI ESPOSIZIONE e DICHIARAZIONE CHE I LOCALI VENGONO FRUITI NEL RISPETTO DI QUANTO INDICATO ALL'ART 4 del DPCM 08/07/2003 se l'insediamento ricade in fascia di rispetto di elettrodotti

ATTIVITA' SOGGETTA A CONTROLLO DEI VIGILI DEL FUOCO

SI NO

DETENZIONE E/O IMPIEGO GAS TOSSICI

SI NO

DETENZIONE E/O IMPIEGO SORGENTI O APPARECCHIATURE EMETTENTI RADIAZIONI IONIZZANTI

(D. Lgs. 230/95 e s.m.i.)
SI NO

Se SI specificare: _____

STOCCAGGI MATERIALI PERICOLOSI, LIQUIDI, RIFIUTI

SI NO

2. SCHEDA FINALIZZATA ALLA NOTIFICA, ALLA ASL TERRITORIALMENTE COMPETENTE, DELLE ATTIVITÀ IN CAMPO ALIMENTARE NON SOGGETTE A RICONOSCIMENTO, AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, da allegare alla relazione tecnica presentata unitamente alla dichiarazione di inizio di attività produttiva

1) Alimentazione umana

1.a) Tipo di attività

<input type="checkbox"/>	attività dell'agricoltura, caccia e pesca (specificare) <i>in questa voce vanno comprese tutte le attività del settore della produzione primaria destinate alla produzione di prodotti alimentari</i>
<input type="checkbox"/>	stabilimento industriale <i>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.</i>
<input type="checkbox"/>	laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche) <i>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 dette attività su aree pubbliche specificamente a ciò destinate</i>
<input type="checkbox"/>	ristorazione pubblica (specificare) <i>In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione 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.</i>
<input type="checkbox"/>	ristorazione collettiva-assistenziale (specificare) <i>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</i>
<input type="checkbox"/>	distribuzione all'ingrosso (specificare) <i>In questa voce 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..</i>
<input type="checkbox"/>	commercio in sede fissa <i>in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il commercio dei prodotti alimentari</i>
<input type="checkbox"/>	commercio con strutture mobili su aree pubbliche
<input type="checkbox"/>	trasporto <i>in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari</i>
<input type="checkbox"/>	altro (specificare) <i>In questa voce vanno indicate le attività sopra non considerate</i>

1.b) Tipi di prodotti

L'attività sopra indicata riguarda i seguenti prodotti/sostanze alimentari:

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

Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare solo le principali tipologie.

Inoltre:

A) **Per i depositi all'ingrosso**, indicare

cod. 1 Se si tratta di solo deposito di alimenti, oppure di sole bevande, ovvero di alimenti e bevande

cod. 2 Se si tratta di un deposito di prodotti alimentari preconfezionati e/o sfusi

cod. 3 Se gli alimenti e le bevande in deposito necessitano di particolari condizioni di conservazione

B) **Per gli esercizi della ristorazione pubblica** (bar, ristoranti, trattorie, tavole calde o fredde, ecc.) **e per gli esercizi della ristorazione collettiva-assistenziale** (mense scolastiche, aziendali, case di riposo, ecc.) **indicare** il/i codice/i di seguito riportato/i, corrispondente/i alla/e produzioni/preparazioni che si intendono effettuare:

cod. 1 Preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè, ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati ed analoghi.

cod. 2 Semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature.

cod. 3 Preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi.

cod. 4 Preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine, ecc.).

cod. 5 Preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati.

1) In questo caso, va specificato

a) se si tratta di preparazioni che vengono acquistate calde, refrigerate, congelate o surgelate

b) se si tratta di preparazioni in contenitori monouso/monorazione o pluriporzione

c) le modalità di conservazione dopo l'acquisto

d) le operazioni che si rendono necessarie per la loro somministrazione

e) le operazioni successive alla somministrazione qualora non vengano usati piatti e stoviglie monouso

f) l'area o la zona dell'esercizio utilizzato per la somministrazione

cod. 6 Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati.

cod. 7 Produzione/preparazione di pizze, focacce, crêpes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra e/o patatine fritte, piatti freddi, insalate, macedonie (specificare quali produzioni/preparazioni vengono effettuate)

cod. 8 Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), esclusa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

cod. 9 Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), compresa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.

cod. 10 Preparazione per il trasporto di generi gastronomici diversi da consumarsi in altre sedi

In questo caso deve essere specificato

a) se si tratta di preparazioni che verranno trasportate calde e/o refrigerate e/o congelate

b) se verranno trasportate in contenitori monoporzione o pluriporzione

c) le attrezzature utilizzate e le modalità di trasporto

cod.11 Congelamento di materie prime e semilavorati o di preparazioni gastronomiche (complementare ad una delle voci sopra indicate).

In questo caso nella relazione allegata alla domanda vanno indicate le attrezzature che si intendono utilizzare, la documentazione ad esse relativa e le modalità con le quali si intendono identificare i prodotti congelati

2) Alimentazione animale - tipo di attività

- coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica
- essiccazione granaglie conto proprio
- essiccazione granaglie conto terzi
- stoccaggio granaglie
- macinazione e brillatura (mulini)
- commercio all'ingrosso ed al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.
- trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi
- fabbricazione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)
- fabbricazione additivi (diversi da all. IV, capo 1, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione premiscele (diversi da all. IV, capo 2, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3, Reg. CE 183/2005)
- fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5
- condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV Reg. CE 183/2005
- commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (non all. IV capo 1 e 2, Reg. CE 183/2005)

3) Durata lavorazioni

Le lavorazioni avranno carattere: stagionale permanente

4) Attività in sede fissa

Nei locali ubicati nel Comune di: (prov.)
via/piazza: n.
tel.

5) Attività mobili

I mezzi utilizzati (banchi mobili, autonegozi, depositi, mezzi di trasporto sono nei locali ubicati in
Comune di: (prov.)
via/piazza: n.
tel.

6) Documentazione da allegare

1. Breve descrizione del processo
2. Per le sole attività di produzione, preparazione e trasformazione: una copia della planimetria in scala 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante (*indicando, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali*)
- 3- Autocertificazione attestante che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004