

PER L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

Guida alla compilazione della notifica ai fini della registrazione delle imprese alimentari

Chi deve fare la notifica? (nota 1)

Ogni operatore del settore alimentare (OSA), cioè la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato, che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato un'attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti deve, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, **notificare** al Dipartimento+ di prevenzione (D.I.P.) dell'Azienda per i servizi sanitari (A.S.S.) di appartenenza, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della "registrazione". Quindi l'OSA è l'impresa alimentare che può essere rappresentata da un Titolare, da un Legale rappresentante o da un loro Delegato competente, **formalmente delegato e con potere di spesa/investimento**.

Con la notifica, che costituisce una **dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000**, il soggetto dichiara all'Autorità Competente, di essere responsabile dell'esercizio dell'attività nel rispetto delle norme di igiene del Regolamento CE n. 852/2004.

Le imprese di produzione primaria sono soggette all'obbligo di notifica nel caso in cui effettuino operazioni di trasformazione della materia prima (produzione di vino, olio, miele, conserve...), somministrazione e commercio di alimenti e bevande.

Per le attività a carattere temporaneo/occasionale come feste, fiere o sagre organizzate, eventi di beneficenza con la partecipazione di volontari, in cui il trattamento occasionale e non permanente di prodotti alimentari non può essere equiparato a quello di un'impresa alimentare, la registrazione, con l'attribuzione del codice univoco di identificazione, **non è necessaria**. Di queste attività dovrà essere data comunicazione, con un anticipo di almeno 15 giorni, al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i Servizi Sanitari e per conoscenza al Comune sul cui territorio si svolge l'evento.

Quando è obbligatorio fare la notifica? (nota 2)

- **prima dell'inizio dell'attività**: l'Operatore del settore alimentare che intende avviare una nuova impresa alimentare deve inoltrare la notifica al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio;
- **entro 15 giorni dall'avvenuta variazione**: l'Operatore del settore alimentare deve notificare al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente tutte le variazioni sostanziali alla propria impresa alimentare.
La variazione del legale rappresentante o titolare o delegato (non accompagnata da variazione di denominazione se ditta individuale o ragione sociale se persona giuridica) non è soggetta a notifica ma a semplice comunicazione.

Le notifiche di Nuova Impresa Alimentare (NIA) e di Variazione di Impresa Alimentare esistente (VIAe) possono essere inoltrate a mezzo posta o direttamente al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i servizi sanitari di appartenenza. Una copia delle stesse deve essere trasmessa dall'interessato, per conoscenza, al Comune in cui ha sede l'attività stessa.

Avviare una nuova impresa alimentare o variare un'impresa esistente senza aver ottemperato all'obbligo di notifica è oggetto di sanzione ai sensi del D. L.vo 193/2007

La notifica è accettabile solo se riporta in modo completo e leggibile i dati identificativi dell'Operatore del settore alimentare, la data di inizio o di variazione dell'attività, le variazioni, la data di compilazione, la firma dell'OSA e, se trasmessa per posta, la fotocopia del documento d'identità del firmatario (art. 38 DPR n. 445/2000).

La mancanza dei suddetti dati comporterà l'inaccettabilità della notifica e quindi l'immediata comunicazione al mittente con l'indicazione di presentare una nuova notifica corretta e completa.

La notifica è accettabile ma soggetta a richiesta di regolarizzazione se è carente delle altre informazioni (attività e fasi di lavoro previste, alimenti prodotti...) o allegati richiesti dallo specifico modulo (planimetria corretta).

La richiesta di regolarizzazione comporta una sospensione dei termini del procedimento di registrazione fino al completamento della notifica.

Se la regolarizzazione non avviene entro 15 giorni dalla richiesta, la notifica si intende "non registrabile" e viene archiviata.

Nel caso in cui il Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione ritenga utile acquisire, rispetto ad un'attività, elementi ulteriori rispetto a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

nota 3: Attività svolte

- indicare tutte le attività svolte (es.: per azienda agricola con produzione di uve per la vinificazione in sede, allevamento e punto ristoro agriturismo, barrare le caselle corrispondenti a: azienda agricola, lavorazione/trasformazione artigianale, ristorazione con somministrazione).
- per lavorazione/trasformazione industriale si intende quella di produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio.
- per lavorazione/trasformazione artigianale si intende quella dei produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio.

nota 4: Fasi di lavoro previste

devono essere indicate le operazioni essenziali del processo produttivo/manipolativo, che possono comprendere:

- l'acquisto da terzi, lo stoccaggio, le modalità di conservazione delle materie prime;
- la preparazione senza trasformazione di prodotti (*ad es.: sezionamento, affettatura, disosso, macinazione, essiccazione, congelazione*);
- le diverse modalità di conservazione (*a temperatura controllata, in atmosfera modificata, sottovuoto*);
- il trattamento/trasformazione del prodotto alimentare (*ad es.: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, estrazione, estrusione, acidificazione, filtrazione, distillazione ecc.*);
- il confezionamento e la vendita (*di prodotti sfusi, preincartati, confezionati, in atmosfera modificata, sottovuoto...*).

nota 5: Alimenti prodotti/trasformati/trasportati/commercializzati/somministrati

indicare, per generi merceologici, i prodotti di origine vegetale e/o animale che si intendono produrre, preparare, trasformare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare. **Ad esempio:** carne rossa o bianca, prodotti a base di carne crudi (salumi) e cotti, carni di selvaggina, prodotti della pesca e/o acquicoltura, molluschi, latte crudo, latte pastorizzato, prodotti a base di latte, formaggi, cereali, prodotti da forno, pasticceria fresca e secca, prodotti di gastronomia, prodotti ortofrutticoli, pasta fresca, cibi cotti e crudi, gelati, semiconserve e conserve vegetali e animali, vino, bevande alcoliche e/o analcoliche, pizza, kebab ecc.

Gli allegati costituiscono parte integrante della notifica

la mancanza, la loro incompletezza o non chiarezza comporta la sospensione del procedimento di registrazione e la richiesta di regolarizzazione. In particolare:

- **planimetria:** è richiesta per le attività del settore post-primario in sede fissa, o per le attività commerciali esistenti prima del 01.02.2007; deve essere datata e firmata dal titolare o dal responsabile dell'impresa, e riportare, **in scala non inferiore a 1:200, le destinazioni d'uso dei locali e le distanze fra gli stessi, qualora siano in edifici diversi;**
- **fotocopia di un documento valido d'identità:** è necessaria se la notifica viene inviata per posta o consegnata al Dipartimento di Prevenzione da un delegato;
- **attestazione del versamento dei diritti di segreteria:** il versamento potrà essere effettuato tramite c/c postale; l'importo è pari a 40,00 euro per la notifica di nuova attività e a 20,00 euro per la variazione di attività esistente.

La registrazione

La registrazione, e l'eventuale suo aggiornamento, sono effettuati dal Dipartimento di Prevenzione a cui l'Operatore del settore alimentare ha consegnato la notifica. Il Dipartimento, ricevuta la notifica, ne valuta la completezza e, in caso affermativo, procede alla registrazione, attribuendo un codice identificativo ad ogni impresa del settore post-primario.

Il codice si compone di 13/14 caratteri alfanumerici secondo la seguente sequenza:

IT: sigla del Paese;

06: codice Istat della Regione Friuli Venezia Giulia;
101/2/3/4/5/6: codice Istat dell'Azienda sanitaria;
00001: numero identificativo dell'impresa;
Sigla: M (se di competenza della S.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione), V (se di competenza della S.O. Igiene degli alimenti di origine animale), MV se di entrambi.

Il numero dell'impresa viene comunicato al soggetto notificante, e per conoscenza al Comune, entro 30 giorni dalla registrazione, o comunque nei tempi previsti dai Regolamenti delle singole Aziende Sanitarie. La comunicazione riporta altresì la/le attività per cui l'impresa è stata registrata, classificata/e secondo ISTAT (codici Atecori 2007). La comunicazione del numero di registrazione non attesta la sussistenza dei requisiti dichiarati ma va conservata presso l'impresa alimentare ed esibita in occasione dei controlli ufficiali.

Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della notifica, in caso di silenzio dei Servizi competenti, l'impresa si intende registrata (silenzio-assenso).

Nel caso in cui il Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione ritenga utile acquisire, rispetto ad un'attività, elementi ulteriori a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

Il Controllo ufficiale

L'Azienda per i servizi sanitari può verificare, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della notifica o anche successivamente, nell'ambito dei programmi di controllo ufficiale, la sussistenza dei requisiti richiesti e dichiarati. Nel caso di dichiarazioni false, rilevate in sede di tale verifica, procede alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria in applicazione dell'art. 76 del DPR 445/2000 e, se del caso, applica le sanzioni di cui al D. L.vo n. 193/2007 e i provvedimenti restrittivi dell'attività di cui all'art. 54 del Reg. CE n. 882/2004.

* * * * *

Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE n. 178/2002 – Reg. CE n. 852/2004)

- Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- Produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione agricola, compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.
- Prodotto alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato al consumo alimentare umano.
- Igiene degli alimenti:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.
- Prodotti preparati:** prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamenti di trasformazione, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.
- Prodotti trasformati:** prodotti alimentari sottoposti ad un trattamento. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche, quali gli additivi, i coloranti, erbe, spezie ecc).
- Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale comprendente il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, la fermentazione ecc., o una combinazione di questi procedimenti. La refrigerazione, congelazione, surgelazione, in quanto non provocano una modifica del prodotto iniziale, non sono definite come trattamento ma come modalità di conservazione in regime di temperatura controllata.
- Prodotti composti:** prodotti alimentari contenenti prodotti trasformati di origine vegetale e animale.
- Analisi dei pericoli e punti critici di controllo:** gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/ operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.

Alcuni casi particolari

ATTIVITÀ DI COMMERCIO AL MINUTO

Le nuove imprese di commercio al minuto sono soggette all'obbligo di notifica.

Le imprese esistenti prima dell'entrata in vigore della Delibera della Giunta Regionale n. 3160 del 22 dicembre 2006, cioè prima del 31.01.2007, sono soggette all'obbligo di notifica di variazione nei casi in cui variano OSA, denominazione, ragione sociale, sede legale e operativa, attività svolta, o caratteristiche strutturali.

IMPRESE ALIMENTARI CON SEDE NEI CENTRI COMMERCIALI E NEI SUPERMERCATI

Ogni impresa alimentare che intende avviare un'attività all'interno di un centro commerciale/supermercato/ipermercato deve fare la notifica. Qualora la stessa sia titolare di più attività svolte in sedi diverse all'interno della struttura, dovrà presentare tante notifiche quante sono le sedi di attività.

Se un'impresa già registrata cede ad altro OSA una parte dei locali (ad es. un'attività di commercio già registrata cede un'area ad un altro imprenditore per il commercio di prodotti specifici), è tenuta a presentare una notifica di variazione dell'attività già registrata. Contemporaneamente l'OSA che acquisisce la gestione di quella parte dei locali, deve presentare una notifica di nuova attività.

La disponibilità e promiscuità dei servizi (servizi igienici, spogliatoi ecc.) annessi alle imprese collocate nei centri commerciali/supermercati/ipermercati dovrà essere comunicata e comporta una condivisione della responsabilità del mantenimento dei requisiti igienici degli stessi.

TRASPORTO DI ALIMENTI

Tutte le attività di distribuzione di alimenti, compreso il trasporto di animali vivi, di prodotti della pesca, della caccia e di prodotti di origine vegetale, sono soggette al Regolamento CE n. 852/2004.

Il trasporto è soggetto a notifica e registrazione solo quando si configura come attività principale (padroncini, autotrasportatori, auto-negozi). In questi casi la notifica va presentata al Dipartimento di prevenzione dell'Azienda per i servizi sanitari a cui fa riferimento il Comune in cui sono ricoverati i mezzi e, per conoscenza, al Comune stesso. Alla stessa deve essere allegato l'elenco dei mezzi utilizzati, identificati tramite i dati previsti nel modello di notifica di nuova attività.

In tutti gli altri casi, il trasporto è da intendersi come fase di un'attività già autorizzata e/o notificata (ad es. macello, caseificio, deposito, laboratorio, centro cottura, cantina, mulino, macelleria, pescheria, supermercato, distribuzione automatica ecc.), e non viene registrato.

Perciò anche i mezzi che precedentemente venivano autorizzati o per i quali poteva essere espresso un qualsiasi parere o nulla osta (trasporto latte, birra, vino, cereali, carne, surgelati ecc.), qualora siano al servizio di imprese in sede fissa, non devono essere notificati ai fini di una loro registrazione. I titolari di questi mezzi, allo scadere della prima autorizzazione, devono comunicare all'A.S.S., i dati identificativi di tutti gli automezzi al servizio dell'attività già autorizzata /registrata/riconosciuta, indicando gli estremi di questi atti (n° autorizzazione, data di rilascio, A.S.S. competente).

Le imprese dovranno inoltre comunicare ogni variazione dei dati identificativi dei mezzi entro 15 giorni dalla stessa, tramite una notifica di variazione nel caso del trasporto come attività principale o con una comunicazione nel caso del trasporto come attività secondaria.

È opportuno che l'OSA doti gli autisti di una copia della comunicazione dell'avvenuta registrazione nonché dei dati identificativi dell'/degli automezzo/i trasmessi all'Autorità competente.

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI

Le imprese alimentari che gestiscono distributori automatici (d.a.) normalmente dispongono di un deposito all'ingrosso di alimenti, dotato di autorizzazione sanitaria o registrato.

Il loro adeguamento a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 richiede:

- nel caso di apertura di un nuovo deposito, la notifica, all'A.S.S. sede del deposito, di nuova attività nonché la comunicazione, in elenchi allegati distinti, dei dati identificativi dei mezzi di trasporto, dei d.a. e della loro dislocazione;
- in caso di installazione di nuovi d.a. nelle stesse sedi o in nuove sedi, a partenza da un deposito già autorizzato o registrato, la presentazione, entro 30 giorni dall'avvenuta installazione, dell'elenco di tutti i d.a. di nuova installazione e delle relative sedi e ubicazioni.

Qualora la Ditta non disponga di un deposito nel territorio dell'A.S.S. o della regione Friuli Venezia Giulia ma vi abbia installato o intenda installarvi dei distributori automatici, deve comunicare al Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.S. la sede di installazione di tutti i d.a. che gestisce nonché i dati relativi all'autorizzazione sanitaria/codice di registrazione di cui è in possesso.

Entro il 15 gennaio di ogni anno la Ditta autorizzata/registrata dovrà presentare **l'elenco aggiornato e complessivo di tutti i d.a. installati nell'ambito dell'A.S.S. in cui ha sede il deposito.**