

OGGETTO: Domanda<sup>1</sup> di

- rilascio** di Autorizzazione Sanitaria
- integrazione** per cambiamento o ampliamento di attività
- voltura** di Autorizzazione Sanitaria
- rilascio/rinnovo** di Autorizzazione Sanitaria (biennale, per mezzi di trasporto)
- nulla osta preventivo** per la modifica a locali ed impianti già autorizzati

Il sottoscritto <sup>2</sup> ..... nato a ..... il .....  
 residente a ..... in via ..... n° .....  
 codice fiscale            
 in qualità di ..... della ditta .....  
 con sede legale a ..... in via ..... n° .....

**richiede il rilascio dell'Autorizzazione Sanitaria per l'attività di:**

**- ATTIVITA' IN SEDE FISSA -**

- spaccio per la vendita diretta al consumatore finale di :**
  - carni fresche "a taglio" appartenenti alle specie:  BOVINA -  SUINA -  OVICAPRINA -  AVICUNICOLA  EQUINA -  SELVAGGINA CACCIATA -  RATITI (struzzi)
  - carni fresche confezionate all'origine, appartenenti a specie diverse
  - alimenti surgelati (per rilascio attestato di idoneità igienico sanitaria all'interno di uno spaccio vendita carni o prodotti ittici)
  - prodotti ittici:  freschi -  congelati
    - con vendita di molluschi bivalvi vivi  con vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi
  - altro .....
- laboratorio per la produzione e la vendita diretta al consumatore finale di :**
  - insaccati :  freschi (di pronto consumo)  stagionati (con presenza di idonei locali di stagionatura)
  - preparazioni "pronte a cuocere"  carnee  ittiche
  - preparazioni cotte (con presenza di idoneo locale cucina o girarrosto)  carnee  ittiche
  - carni sezionate (solo finalizzato alla vendita su aree pubbliche),  
 delle specie:  BOVINA -  SUINA -  OVICAPRINA -  AVICUNICOLA  EQUINA -  SELVAGGINA CACCIATA -  RATITI (struzzi)
  - altro laboratorio .....
- un deposito all'ingrosso per :**
  - vendita alimenti confezionati e/o comunque protetti di origine animale
  - altro .....

**I locali per i quali si richiede l'autorizzazione sono situati nel Comune di .....**  
**in via / corso / piazza ..... n° .....**

**ATTIVITÀ IN SEDE FISSA:** la disposizione dei locali e delle attrezzature e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in triplice copia, (in scala preferibilmente 1/100, non superiore a 1/500 quotata e completa di metrature), firmata dal sottoscritto<sup>3</sup>  
**Sono presenti i seguenti locali:**  laboratorio<sup>4</sup>  locale di vendita  deposito/magazzino  
 servizi igienici per il personale  servizi igienici per il pubblico  spogliatoio per il personale  
 altro (specificare ..... )  
**che ricoprono una superficie complessiva di mq .....**

**- TRASPORTO -**

- trasporto di:**  **carne:**  fresche -  congelate -  prodotti surgelati di origine animale  **prodotti ittici:**  freschi -  congelati -  **altro** ..... **a mezzo di:**
    - veicolo refrigerato  veicolo isothermico  negozio mobile con frigorifero (nel caso non sia già autorizzato alla vendita) (marca e tipo) \_\_\_\_\_ targato \_\_\_\_\_
    - contenitore refrigerato -  contenitore isothermico (marca e tipo) \_\_\_\_\_
    - altro mezzo .....
- Le operazioni di lavaggio/disinfezione saranno effettuate in via ..... Comune .....**

**- ATTIVITA' DI COMMERCIALIZZAZIONE SU AREE PUBBLICHE -**

**vendita diretta al consumatore finale di :**

- carni fresche "a taglio" e preparate delle specie:  BOVINA -  SUINA -  OVICAPRINA -  AVICUNICOLA  
 EQUINA -  SELVAGGINA CACCIATA -  RATITI (struzzi)
- carni fresche preconfezionate all'origine appartenenti a specie diverse
- prodotti ittici freschi
  - con vendita di molluschi bivalvi vivi
  - con vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi
- altri alimenti di origine animale (specificare) .....

**preparazione o trasformazione in loco per la vendita diretta al consumatore finale tipo :**

- girarrosto
- friggitoria
- cottura di .....
- altro .....

a mezzo di  **negozio mobile** (marca e tipo) \_\_\_\_\_ targato \_\_\_\_\_

**banco temporaneo**

**(La compilazione dei dati seguenti è obbligatoria)**

• **Il negozio mobile o il banco temporaneo viene custodito al seguente indirizzo:**

Via ..... n° ..... Comune .....

• **Il deposito per la merce invenduta si trova al seguente indirizzo:**

Via ..... n° ..... Comune .....

**Gli alimenti deperibili durante i periodi in cui non si esercita il commercio sono conservati con le seguenti**

**modalità:**  in frigorifero presso il deposito –  nel frigorifero del negozio mobile allacciato alla corrente elettrica

altra modalità (specificare).....

**L'eventuale laboratorio connesso all'attività è sito in via** ..... **Comune** .....

**L'attività è:**  di nuova attivazione

è stata esercitata finora dal sig. \_\_\_\_\_ titolare di

Autorizzazione Sanitaria n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Il sottoscritto ha apportato modifiche ai locali, alle attrezzature, agli arredi fissi:  SI  NO

- L'attività utilizzerà un proprio marchio di fabbrica depositato?:  SI  NO
- L'attività svolta sarà:  permanente oppure  temporanea dal ..... al .....
- Il numero previsto di addetti (compreso il titolare e i soci) che presumibilmente verranno impiegati nell'attività sarà: \_\_\_\_\_

**I locali/veicoli saranno approntati dalla data <sup>5</sup> ..... per il sopralluogo potrà essere contattato**

**il Sig.** ..... **ai nn° telefonici** ..... / ..... **e** ..... / .....

**impianti e servizi**

- **L'approvvigionamento dell'acqua potabile è fornito da**  acquedotto municipale  pozzo/sorgente privato
- **Lo smaltimento dei rifiuti solidi avverrà tramite:**  servizio comunale  altro .....
- **Lo smaltimento dei rifiuti liquidi avverrà tramite:**  fognatura comunale  altro .....
- **Lo smaltimento dei rifiuti speciali (oli esausti, ecc.) avverrà tramite:**  ditta autorizzata  altro .....

**attrezzature**

**Le attrezzature a disposizione dell'attività sono:<sup>6</sup>**

**per la cottura**

n°..... cucina con fuochi a gas  elettrici

n°\_\_\_ forno a gas  elettrico

n°\_\_\_ girarrosto  n°\_\_\_ friggitrice

**per la lavorazione:** n°\_\_\_ affettatrici carni, n°\_\_\_ affettatrici salumi, n°\_\_\_ tritacarne, n°\_\_\_ insaccatrice

n°\_\_\_ sterilizzatori ad acqua calda per coltelli, n°\_\_\_ portacoltelli a secco, n°\_\_\_ tavoli da lavoro

**per la conservazione:**

n°\_\_\_ frigoriferi carni rosse n°\_\_\_ frigoriferi carni bianche

n°\_\_\_ congelatori a pozzo n°\_\_\_ cong. verticali

n°\_\_\_ termostato a 65° C n°\_\_\_ abbattitori

**Allega alla presente:**

- planimetria dei locali in scala 1/100 in triplice copia (riportante la disposizione dei locali, delle attrezzature e la loro destinazione d'uso)
- attestato di versamento di Euro .....sul ccp. n° 36923100 intestato a: Azienda Sanitaria Locale 5 Collegno - Servizio Veterinario  
Via Martiri XXX Aprile 30 - 10093 Collegno (la causale è prestampata sui bollettini specifici)
- certificato di potabilità dell'acqua (solo per i pozzi e sorgenti privati)
- copia degli eventuali marchi depositati
- copia dell'attestazione relativa alla coibentazione, per i mezzi di trasporto, autorizzati per la prima volta (A.T.P.)

....., li .....

In fede

## Guida per l'Utente e per l'Ufficio Comunale

### INDICAZIONI PROCEDURALI PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA, RELATIVE AL SERVIZIO VETERINARIO A.S.L. 5 – AREA B (IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE).

<sup>1</sup> La domanda va redatta in duplice copia (una delle quali in bollo) utilizzando il modulo allegato.

Entrambe le copie vanno inoltrate al Sindaco del Comune dove ha sede l'attività, unitamente agli allegati indicati nella seconda pagina del modulo di domanda.

Eventuali laboratori connessi al punto vendita, ma situati ad un indirizzo o numero civico diversi, necessitano di specifica autorizzazione.

**VOLTURA:** si ricorda che la voltura di autorizzazione sanitaria è un atto amministrativo da richiedere in caso di cambiamento di ragione sociale o di titolarità dell'impresa e non è subordinata a parere igienico-sanitario, **salvo che non siano apportate modifiche a locali, attrezzature o arredi fissi.**

**MODIFICHE A LOCALI O IMPIANTI DI STABILIMENTI GIA' AUTORIZZATI:** si ricorda che, in tal caso, è necessario comunicare preventivamente al Sindaco del Comune dove ha sede l'attività, le modificazioni su cui il Servizio Veterinario, entro 60 giorni, esprimerà nulla osta (vale la regola del silenzio-assenso)

**TRASFERIMENTI IN ALTRA SEDE DI STABILIMENTI GIA' AUTORIZZATI:** è necessario richiedere nuova autorizzazione.

**AMPLIAMENTO DI LOCALI:** e' necessario richiedere nuova autorizzazione per i locali non compresi nella precedente autorizzazione, o che hanno cambiato destinazione d'uso.

**INTEGRAZIONE PER CAMBIAMENTO O AMPLIAMENTO DI ATTIVITA':** è necessario richiedere nuova autorizzazione quando cambia o aumenta la tipologia di alimenti di cui è stata autorizzata la detenzione e vendita, produzione, preparazione, confezionamento. Le variazioni sono considerate tali quando prevedono la necessità di nuove attrezzature (es. da macelleria autorizzata esclusivamente alla vendita di carni preconfezionate ad esercizio di vendita carni fresche sfuse "a taglio"; oppure da macelleria autorizzata alla vendita di carni fresche "a taglio" bovine, suine, il cui titolare intenda vendere anche le carni equine; da laboratorio autorizzato per la produzione d'insaccati freschi di pronto consumo, il cui titolare voglia produrre anche le preparazioni a base di carne "pronto cuoci", ecc.) e quindi la valutazione sulla congruità degli spazi /locali ed attrezzature esistenti e dei percorsi.

<sup>2</sup> La domanda va compilata dal titolare o rappresentante legale della ditta, il quale, oltre alle proprie generalità, deve indicare a quale titolo presenta la domanda (es. titolare, amministratore delegato, ecc.). Vanno poi dichiarati ragione sociale e sede legale della ditta.

**MEZZI DI TRASPORTO:** la validità dell'autorizzazione è biennale. I contenitori isotermeici e refrigerati, dovranno essere contrassegnati con targhetta metallica inamovibile riportante un numero assegnato dall'A.S.L. contestualmente al rilascio del parere. Devono essere prodotte le caratteristiche tecniche dichiarate dalla casa costruttrice. Per i mezzi di nuova autorizzazione, presentare la documentazione relativa alla coibentazione.

<sup>3</sup> Nella planimetria allegata alla domanda - **in scala preferibilmente 1/100** e sottoscritta dal richiedente e da tecnico abilitato, ogni locale dovrà essere indicato con la destinazione d'uso dello stesso e con la disposizione delle principali attrezzature e arredi.

<sup>4</sup> Vedi i requisiti indicati alla pagina seguente.

<sup>5</sup> Gli accertamenti potranno essere effettuati esclusivamente a lavori conclusi, con locali pronti, dotati di arredi ed attrezzature, pertanto la data da indicare dovrà tenere conto anche dei tempi necessari a questo scopo.

<sup>6</sup> Elencare le attrezzature utilizzate per la lavorazione e per la conservazione degli alimenti. Nello spazio riservato alle attrezzature per la lavorazione vanno elencate quelle principali a disposizione. Si ricorda che i diversi tipi di alimenti, o le materie prime devono essere conservati separatamente tra di loro, preferibilmente in frigoriferi o scomparti diversi. Quando le quantità non sono tali da richiedere più frigoriferi, è possibile conservare i diversi tipi di prodotto nello stesso frigorifero solo se riposti in appositi contenitori chiusi, ordinati secondo un gradiente di rischio dall'alto verso il basso (es. gli alimenti confezionati, quali prosciutti e salumi in basso e quelli più puliti e da non sottoporre più a cottura in alto).

**VERSAMENTO:** l'ammontare del versamento è stabilito dalla Deliberazione di Giunta Regionale n° 42–12939 del 05.07.2004:

<b>1</b> Esercizi e reparti di sola vendita al dettaglio carni o prodotti ittici freschi e/o congelati o altri prodotti di origine animale (per rilascio, voltura con modifiche, integrazioni – compresa vendita su aree pubbliche con negozi mobili o banchi temporanei)	fino a 50 mq da 50 a 100 mq ogni 50 mq oltre i 100 mq o fraz fino a un massimo di	€ 26,52 € 53,04 € 16,32 € 530,40
<b>2</b> Laboratori o depositi (ex L. 283/62) autonomi o funzionalmente correlati ad attività di vendita al dettaglio ma non adiacenti alle stesse ovvero adiacenti ad attività di vendita ma autorizzati successivamente alle medesime. (per rilascio, voltura con modifiche, integrazioni)	fino a 50 mq da 50 a 100 mq da 101 a 200 mq da 201 a 400 mq oltre i 401 mq	€ 36,72 € 78,54 € 158,10 € 316,20 € 530,40
Nel caso di esercizi che richiedono contestualmente le autorizzazioni per la vendita al dettaglio e per uno o più laboratori, adiacenti al locale di vendita, si applicano le tariffe del punto <b>2</b> , conteggiando la superficie complessiva del negozio (vendita + laboratori).		
<b>3</b> Rilascio di pareri preventivi ai fini del rilascio di autorizzazioni sanitarie	Si applicano gli stessi importi previsti per il rilascio delle relative autorizzazioni	
Mezzi di trasporto e contenitori (per rilascio e rinnovi, per ogni mezzo o contenitore) Limitatamente ai contenitori isotermeici, nel caso venga richiesta dal medesimo soggetto l'autorizzazione contestualmente per più contenitori simili e la visita di idoneità si svolga presso gli uffici del Servizio, si applica la tariffa di € 36,72 una sola volta.	€ 36,72	

N.B.: le tariffe sopra riportate, sono già state maggiorate del 2% per la quota ENPAV e sono comunque soggette a variazioni derivanti dall'applicazione di norme che possono modificarle in ogni momento.

Il versamento va effettuato sul c.c.p. n. 36923100 intestato all'A.S.L. 5 I bollettini sono reperibili presso il Servizio Veterinario e presso i Comuni.

## PRINCIPALI REQUISITI GENERALI STRUTTURALI

### Macellerie.

#### A. Locale di vendita

1	Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 m. di altezza e pavimenti lavabili e disinfettabili
2	Dispositivi antinsetti alle aperture (reti, tende o altro)
3	Banchi vendita refrigerati, lavabili, disinfettabili e inossidabili, con termometro di controllo e dispositivi di protezione delle derrate
4	Se possibile, lavabo con comando non manuale (quindi a pedale, ginocchio o a fotocellula, <u>non a gomito</u> ) erogante acqua calda e fredda, munito di erogatore di detergente, asciugamani a perdere e cestino raccogli-carta
5	Piani di lavoro e ceppaie, lisci in materiale atossico, lavabile, disinfettabile ed inossidabile e diversificati per il pollame
6	Affettatrice diversificata carni/salumi
7	Portacoltelli a secco o sterilizzatore a caldo e coltelleria inossidabile con manici lavabili e disinfettabili
8	Attrezzature varie lavabili, disinfettabili ed inossidabili e contenitori coperti, funzionanti a pedale per scarti di lavorazione

#### B. Laboratorio

1	<b>Come punti 1, 2, 8 del locale vendita.</b> Le pareti devono essere raccordate con i pavimenti mediante bordi arrotondati. I contenitori per gli scarti devono essere chiudibili. Illuminazione ed aerazione adeguate.
2	Lavabo, dotato di comando non manuale (quindi a pedale, ginocchio o a fotocellula, <u>non a gomito</u> ) ed approvvigionato con acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente, asciugamani a perdere e cestino raccogli-carta
3	Piani di lavoro e ceppaie lisci in materiale atossico, lavabile, disinfettabile ed inossidabile diversificati per il pollame, per le carni rosse, per gli insaccati freschi di pronto consumo e per i preparati a base di carne pronti a cuocere (§)
4	Sterilizzatore a caldo e coltelleria inossidabile con manici lavabili e disinfettabili
5	Pozzetti per la raccolta delle acque di lavaggio dei pavimenti, muniti di griglia e sifone oppure pavimenti lievemente inclinati verso tombini di raccolta, posti esternamente al laboratorio

#### C. Celle frigorifere

1	Celle differenziate per pollame e carni rosse, con termometri di controllo
2	Eventuale frigorifero a pozzetto o murale per i prodotti congelati e surgelati
3	Pareti (minimo 2 metri di altezza di deposito merci), pavimenti (raccordati con le pareti mediante bordi tondi), porte, scaffalature, guidevie, ecc. lavabili, disinfettabili ed inossidabili. Circuito chiuso per la raccolta dell'acqua di condensa e pavimenti lievemente inclinati verso tombini di raccolta delle acque di lavaggio, posti esternamente ai frigoriferi.

#### D. Servizi igienici

1	Non comunicanti direttamente nei locali di lavorazione, e ad esclusivo utilizzo del personale, quindi provvisti di antibagno con porta a chiusura automatica. Entrambe i locali devono avere pareti (fino a 2 m.) e pavimenti lavabili e disinfettabili
2	Lavabo, dotato di comando non manuale (quindi a pedale, ginocchio o a fotocellula, <u>non a gomito</u> ) ed approvvigionato con acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere e presenza di distributori di carta igienica ed inoltre dispositivi antinsetti alle aperture (reti, tende o altro)
3	Aerazione ed illuminazione, naturali o forzate, adeguate

#### E. Spogliatoi

1	Con armadietti individuali (uno per ogni addetto) a doppio scomparto, in materiale lavabile, disinfettabile ed inossidabile
---	---

### Pescherie.

#### A. Locale di vendita

1	Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 m. di altezza e pavimenti lavabili e disinfettabili
2	Dispositivi antinsetti alle aperture (reti, tende o altro)
3	Banchi di esposizione e vendita, divisi per settori, refrigerati mediante impianto e/o ghiaccio, lavabili, disinfettabili e inossidabili, con pendenza adeguata e dispositivo di raccolta dei liquidi e con adeguati dispositivi di protezione delle derrate
4	Impianto di refrigerazione per la vendita di molluschi eduli
5	Lavabo, dotato di comando non manuale (quindi a pedale, ginocchio o a fotocellula, <u>non a gomito</u> ) ed approvvigionato con acqua corrente calda e fredda munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
6	Piani di lavoro lisci in materiale atossico, lavabile, disinfettabile ed inossidabile
7	Sterilizzatore a caldo e coltelleria inossidabile con manici lavabili e disinfettabili
8	Attrezzature varie lavabili, disinfettabili ed inossidabili e contenitori coperti, funzionanti a pedale per scarti di lavorazione

#### B. Laboratorio

Come per la macelleria; tavoli diversi devono essere previsti per la lavorazione e per la produzione delle preparazioni a base di pesce pronte a cuocere (§)

#### C. Celle frigorifere, servizi igienici e spogliatoi

Come per le macellerie

## PRINCIPALI REQUISITI SPECIFICI STRUTTURALI

### Produzione di preparazioni carnee ed ittiche pronte a cuocere e cotte.

1	Banco separato per la preparazione di piatti pronti a cuocere (§)
2	Forno/girarrosto a cappa aspirante/dispersione automatica vapori e banco/vetrina per conservare i prodotti cotti a 60/65 °C
3	Sistema di raffreddamento rapido per i prodotti cotti da consumarsi freddi

### Insaccati stagionati

1	Locale o dispositivo per la maturazione o stagionatura dei prodotti
---	---