

Istruzioni per gli operatori del settore alimentare per la corretta compilazione della N.I.A. e della relazione per la registrazione di attività alimentare.

(art. 6 Reg. CE n. 852/2004 - D.G.R. n. 339 del 27-03-2006 e succ. modifiche ed integrazioni).

Lo scopo della registrazione è permettere alle autorità competenti di conoscere il numero, l'ubicazione e le tipologie di attività degli stabilimenti del settore alimentare, al fine di permettere l'esecuzione dei controlli ufficiali ogni qualvolta giudicato necessario.

Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque notificati ai sensi della normativa precedente o di altra normativa anche di sanità animale, non devono inoltrare nuova registrazione. I Servizi medici e veterinari provvederanno in questi casi alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in proprio possesso o ottenuti direttamente dai Comuni.

Relativamente alla relazione sui requisiti igienici degli stabilimenti alimentari si fa presente che ove gli Allegati al Regolamento 852/04 utilizzano i termini "ove necessario", "ove opportuno", "ove adeguato" e "sufficiente" si precisa che, in prima istanza, fa capo all'operatore alimentare stabilire se un requisito è necessario, adeguato, appropriato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento. Nel decidere se un requisito è necessario, appropriato, adeguato o sufficiente a raggiungere gli obiettivi del Regolamento, l'operatore del settore alimentare deve attentamente prendere in considerazione la natura dell'alimento e la sua destinazione d'uso, con l'obiettivo di garantire sempre il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare di processo e di prodotto.

b) DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Nella domanda occorre innanzitutto precisare di quale attività si tratta segnando la voce o le voci che interessano e, relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande, riportare anche una delle definizioni previste negli indirizzi regionali di cui alla legge regionale 30/05 art. 4.

Per le relazioni tecniche da allegare alla domanda sono stati predisposti due diversi moduli, il primo, denominato allegato 1a, va utilizzato per tutte le attività escluse le manifestazioni temporanee, il secondo, denominato allegato 1b, va utilizzato esclusivamente per le manifestazioni temporanee di cui all'articolo 7 della L.R. 30/05.

Nella relazione tecnica di cui all'allegato 1 a specificare la tipologia dell'attività utilizzando, oltre le definizioni delle L.R. 30/05, la terminologia come di seguito riportata:

- Attività di lavorazione e/o confezionamento di prodotti origine vegetale (es. cantine, oleifici, molini, pastifici, zuccherifici, ecc.).
- Esercizi commerciali di vendita sostanze alimentari: Macelleria, Pescheria, Supermercato e ipermercato; Alimentari; Spaccio aziendale per vendita prodotti agricoli; Surgelati; Latte e liquidi alimentari, uova.
- Deposito frigorifero prodotti di origine animale, deposito frigorifero di frutta verdura, deposito all'ingrosso di sostanze alimentari.
- Laboratorio lavorazione annesso all'esercizio di vendita di: carni, di prodotti a base di carne, di prodotti ittici.
- Laboratorio lavorazione alimenti origine vegetale; laboratorio lavorazione bevande in generale; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di pasticceria; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di paste produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di rosticceria e gastronomia.
- Automezzo per trasporto dei seguenti prodotti alimentari: carni, prodotti ittici, latte, altri alimenti.
- Spaccio mobile per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti di origine animale e non.
- Mercato rionale, festa popolare, sagra ove siano preparati, somministrati o venduti alimenti di origine animale e non.

È necessario descrivere:

- alimentari fresche o speciali; laboratorio di preparazione, produzione e confezionamento annesso a pubblico esercizio, a esercizio commerciale o autonomo di gelati; laboratorio di preparazione,
- la tipologia delle materie prime utilizzate e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono sottoposte;
- la tipologia degli alimenti prodotti, trasformati, distribuiti, venduti, somministrati;
- chi sono gli acquirenti od i consumatori degli alimenti;
- eventuali marchi depositati.

b) DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Riportare e descrivere in planimetria l'ubicazione di ogni singolo locale con la destinazione d'uso. Identificare in pianta porte, finestre e altre aperture. Dichiarare la modalità e la relativa idoneità del sistema di aerazione naturale e/o artificiale ed i relativi flussi meccanici dell'aria. Dichiarare l'igienicità e la sanificabilità di pavimenti, pareti, soffitti ed eventuali attrezzature sopraelevate.

c) DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Dichiarare che i sistemi di aspirazione fumi e vapori sono conformi alle Leggi ed ai regolamenti vigenti. Identificare in planimetria: gli impianti per il lavaggio degli alimenti, i sistemi per lavaggio/disinfezione delle mani. Inoltre dichiarare la disponibilità di acqua corrente fredda e calda, di materiale per lavarsi le mani e di sistemi igienici di asciugatura; di dispositivi atti ad evitare l'ingresso degli animali indesiderati; le modalità di detenzione dei materiali e delle attrezzature per pulizia e disinfezione. Dichiarare l'elenco dei piani di lavoro/attrezzature/macchinari/impianti e descrizione dei relativi materiali costruttivi e delle relative superfici destinate a venire a contatto con prodotti alimentari. Dichiarare la disponibilità di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio di prodotti alimentari a temperatura controllata (refrigeratori/surgelatori).

d) DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

Dichiarare la tipologia di acqua destinata al consumo umano utilizzata e il Gestore del servizio acquedottistico; descrivere l'impianto interno, serbatoi, autoclavi. Dichiarare che i materiali del sistema di conduttazione interno dell'acqua potabile sono compatibili con gli alimenti e che è stato allestito nel documento di autocontrollo un sistema sui requisiti di conformità previsti dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31.

N.B.: nel caso di approvvigionamento diverso da quello pubblico, oltre ad una descrizione della tipologia di acqua utilizzata, **dovranno essere prodotti**: un certificato analitico riguardante tutti i parametri previsti dal D.Lgs 31/2001, analizzati in data non anteriore a 3 mesi da un Laboratorio accreditato per tutte le ricerche e una autocertificazione che nell'area di rispetto della fonte di approvvigionamento non sono presenti le attività vietate dall'art. 21 D.Lgs. 11 maggio 1999 n. 152. Ove necessario può essere richiesta documentazione aggiuntiva.

e) DESCRIZIONE DEI SISTEMI DI RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI LIQUIDI E SOLIDI

Dichiarare che il sistema di scarico delle acque reflue è conforme alle Leggi vigenti ed è provvisto delle necessarie autorizzazioni rilasciate dalle Autorità Competenti. Dichiarare che lo smaltimento dei rifiuti solidi, degli oli esausti e dei sottoprodotti di origine animale avviene nel rispetto delle normative vigenti.

f) DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Descrivere la disponibilità di spogliatoi e di un sufficiente numero di servizi igienici, disimpegnati dai locali di manipolazione degli alimenti, distinti e separati per il personale e per la clientela, se previsti.

g) DESCRIZIONE DEL PERSONALE ADDETTO

Indicare dettagliatamente, in rapporto alla disponibilità di spogliatoi e servizi igienici, il numero addetti previsti a regime (compresi eventuali lavoratori occasionali o stagionali), le specifiche mansioni. Dichiarazione che si è a conoscenza dell'obbligo della formazione o dell'aggiornamento professionale.

NEL CASO DI MEZZI DI TRASPORTO:

Descrivere e precisare:

- le caratteristiche dei vani di carico e del rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari finalizzate a garantire una corretta manutenzione e un'adeguata pulizia e disinfezione;
- la tipologia dei prodotti trasportati;
- l'eventuale promiscuità nel trasporto di prodotti diversi, anche non alimentari, e, in tal caso, i provvedimenti per separare in maniera efficace i vari prodotti e per evitare il rischio di contaminazione;
- la modalità di identificazione dei mezzi riguardo alla loro destinazione al trasporto di prodotti alimentari (in una o più lingue comunitarie);
- l'eventuale idoneità del mezzo a mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e a consentire il controllo della temperatura - ATP;
- il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità e il luogo utilizzati per la pulizia periodica.

La N.I.A. deve essere corredata da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

Nella relazione tecnica di cui all'allegato 1b specificare la durata della manifestazione, il luogo di preparazione degli alimenti, i fornitori, le caratteristiche dei locali e degli stands, le dotazioni di impianti ed attrezzature, l'acqua destinata al consumo umano, lo smaltimento dei rifiuti, i servizi igienici, il personale addetto.