

DATI RELATIVI ALLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO PER LE DITTE
GIÀ IN POSSESSO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA

*Allo Sportello Unico Attività produttive di Pantelleria
All'A.S.P. di Trapani*

1

Il/la sottoscritto/a

nato a (.....) il residente a (.....)

via/piazza n. c.a.p.

tel./cell. fax e-mail

in possesso di valido documento di riconoscimento n.

rilasciato da il codice fiscale

In qualità di

A) Titolare dell'impresa individuale

denominata

con sede nel comune di provincia

via/piazza n. c.a.p.

codice fiscale/partita I.V.A.

iscrizione alla C.C.I.A.A. n. registro del

tel./cell. fax e-mail

B) Legale rappresentante della società

denominata

con sede nel comune di provincia

via/piazza n. c.a.p.

codice fiscale/partita I.V.A.

iscrizione alla C.C.I.A.A. n. registro imprese del

tel./cell. fax e-mail

2

Comunica i dati di seguito indicati per la categorizzazione del rischio

(segnare la/le voci corrispondenti)

La data di costruzione/ristrutturazione dello stabile risale a (anno)

Le condizioni generali di manutenzione sono (ottime, buone, sufficienti):

La dimensione dello stabilimento è di mq.

L'ambito di commercializzazione è (locale, provinciale, regionale, nazionale, comunitario, extracomunitario):

.....
(segnare la/le voci corrispondenti)

Gli alimenti sono prevalentemente (semilavorati, pronti al consumo, destinati a categorie a rischio):

.....
(segnare la/le voci corrispondenti)

Gli alimenti prodotti sono (stabilizzati e conservabili a temperatura ambiente, confezionati che hanno subito pastorizzazione, deperibili e da conservare refrigerati):

.....
(segnare la/le voci corrispondenti)

Il numero di addetti previsti è

Eventuali violazioni e/o sanzioni sanitarie pregresse

3

Dichiara inoltre

- che i locali destinati all'esercizio dell'attività rispondono ai requisiti di cui ai capitoli I e II dell'allegato II al regolamento CE n.852/2004;
- che le strutture mobili e/o temporanee rispondono ai requisiti di cui al capitolo III dell'allegato II al regolamento CE n.852/2004;
- che il trasporto è effettuato nel rispetto dei requisiti di cui al capitolo IV dell'allegato II al regolamento CE n.852/2004;
- che le attrezzature utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al capitolo V dell'allegato II al regolamento CE n.852/2004;
- che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le disposizioni di cui ai seguenti capitoli dell'allegato II al regolamento CE n.852/2004:
 - VI (rifiuti alimentari);
 - VII (rifornimento idrico);
 - VIII (igiene personale);
 - IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari);
 - X (requisiti applicabili al confezionamento e imballaggio dei prodotti alimentari);
 - XI (trattamento termico);
 - XII (formazione del personale);
- di rispettare gli obblighi imposti dall'art 5 del regolamento CE n. 852/2004 (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Data

.....
(Firma per esteso e leggibile del titolare/legale rappresentante)