

Dichiarazioni

Io Sottoscritto/a dichiaro:

- che **sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004, Allegati I e II, in funzione della attività svolta.**
- che sono rispettati i pertinenti requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti contenuti nelle normative nazionali e regionali vigenti.
- di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto, ivi compresa la cessazione dell'attività e l'acquisizione o la cessione di un automezzo o di un negozio mobile di cui sia prevista la comunicazione.
- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

Sono consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 28/12/2000, n. 445.

Privacy: nel compilare questo modello si forniscono dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione di consenso. In ogni caso, l'interessato potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

Documentazione da allegare

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica per descrivere l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP di cui all'art. 5 del Reg. 852/2004, in particolare con indicazioni relative anche al numero degli operatori addetti, alla disponibilità di attrezzature per l'igiene del personale, alle procedure di pulizia delle attrezzature e impianti, approvvigionamento di acqua potabile, deposito ed eliminazione dei rifiuti solidi e liquidi
3. Planimetria relativa agli spazi/locali utilizzati e localizzazione delle principali attrezzature con particolare riferimento a quelle utilizzate per la conservazione degli alimenti in regime di temperatura controllata.
4. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL