**BOLLO**

 **euro 16,00**

**DOMANDA DI ACCESSO**

**Disciplina ed esercizio delle Piccole Produzioni Locali (PPL)**

**di PRODOTTI A BASE DI CARNE**

 All’Azienda per i Servizi Sanitari n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e, p.c.,

 al Comune di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

legale rappresentante della ditta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Codice Fiscale\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

telefono: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PREMESSO**

che per la propria struttura:

□ è in possesso del n. di registrazione\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’attività \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (osmize, frasche, privade) e non chiede l’autorizzazione in qualità di “agriturismo” di cui alla LR n. 9/1997;

**CHIEDE**

per il **proprio impianto sito in** :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

il rilascio del numero di registrazione, per lo svolgimento dell’attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DATI ATTIVITA’**

* **lavorazione prodotti a base di carne**
* specie animale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* n. animali allevati all’anno: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* n. animali che si intendono macellare all’anno ai fini della trasformazione in PPL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| **Data………………………** **Firma ………………………………………….**  |

**VERBALE DI SOPRALLUOGO**

**del Servizio Veterinario**

**ai fini della identificazione e censimento delle strutture per la produzione di**

**Piccole Produzioni Locali (PPL)**

Il sottoscritto\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dell’ACL n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, in seguito alla domanda di registrazione per la produzione di piccole produzioni locali presentata dalla ditta sotto riportata in data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , protocollata in data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con il n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di aver effettuato, in data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sopralluogo presso l’Azienda: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sita nel Comune di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , prov: (\_\_\_\_\_\_\_\_)

via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

di cui risulta |\_\_| titolare |\_\_| legale responsabile

il sig. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prov: (\_\_\_\_\_\_)

via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_\_\_,

codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 accertando che sono disponibili locali destinati a :

* lavorazione prodotti a base di carne

**ESPRIME il seguente giudizio:**

* **FAVOREVOLE** in quanto la struttura **risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per attività di lavorazione prodotti a base di carne
* **NON FAVOREVOLE** in quanto la struttura **non risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per lavorazione prodotti a base di carne

**CONDIZIONATO** all’adeguamento ed alla rimozione delle carenze riscontrate entro i termini stabiliti (**specificare e comunicare al richiedente la registrazione le carenze da rimuovere ed i termini entro cui provvedere all’adeguamento**), per attività di lavorazione prodotti a base di carne

Deve essere compilata una relazione tecnico – descrittiva per ogni locale secondo le seguenti indicazioni:

**DESCRIZIONE GENERALE DEL LOCALE destinato a :**

* Lavorazione e trasformazione prodotti a base di carne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DATI DELL’AZIENDA: |  |  |
|  | SI | NO |
| Tipologia di animali allevati: |\_\_|suini  |  |  |
| Tipologia di alimento prodotto: elenco|\_\_|prodotti a base di carne…………………………………………………… |  |  |
| Superficie del locale di lavorazione mq. ............ |  |  |
|  |  |  |
| Altezza m. ................ |  |  |
| Adeguata separazione dall’allevamento  |  |  |
| Adeguata distanza da concimaie/vasche liquami |  |  |
| Annesso all’abitazione del produttore primario  |  |  |
|  |  |  |
| Direttamente accessibile dall’esterno  |  |  |
| Porte di accesso diretto dall’esterno n. .........  |  |  |
| Pavimento in cemento  |  |  |
| Pavimento piastrellato |  |  |
| Pavimento in altro materiale – specificare : ....................................................................... |  |  |
| Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico |  |  |
| Pareti piastrellate  |  |  |
| Pareti rivestite di materiale lavabile |  |  |
| Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato |  |  |
| Finestre apribili, munite di retine anti-mosche  |  |  |
| Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere |  |  |
| Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  |  |  |
| Tavoli da lavoro n. …… |  |  |
| Tavolo per impasto carni suine  |  |  |
| …. |  |  |
| … |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Griglia / scaffalatura per l’asciugatura delle carni  |  |  |
| Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  |  |  |
| Armadio per i vestiti da lavoro  |  |  |
| Frigorifero per l’esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, con termometro di massima/minima ed in grado di mantenere la temperatura di +4°C |  |  |
| Locale stagionatura annesso al locale lavorazione |  |  |
| Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita |  |  |
| altro : …… |  |  |
| altro : …… |  |  |
| altro : …… |  |  |
| **ADEGUAMENTI RICHIESTI** |  Termine per esecuzione degli adeguamenti |
|  |  |
| **NOTE** |

Data FIRMA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_