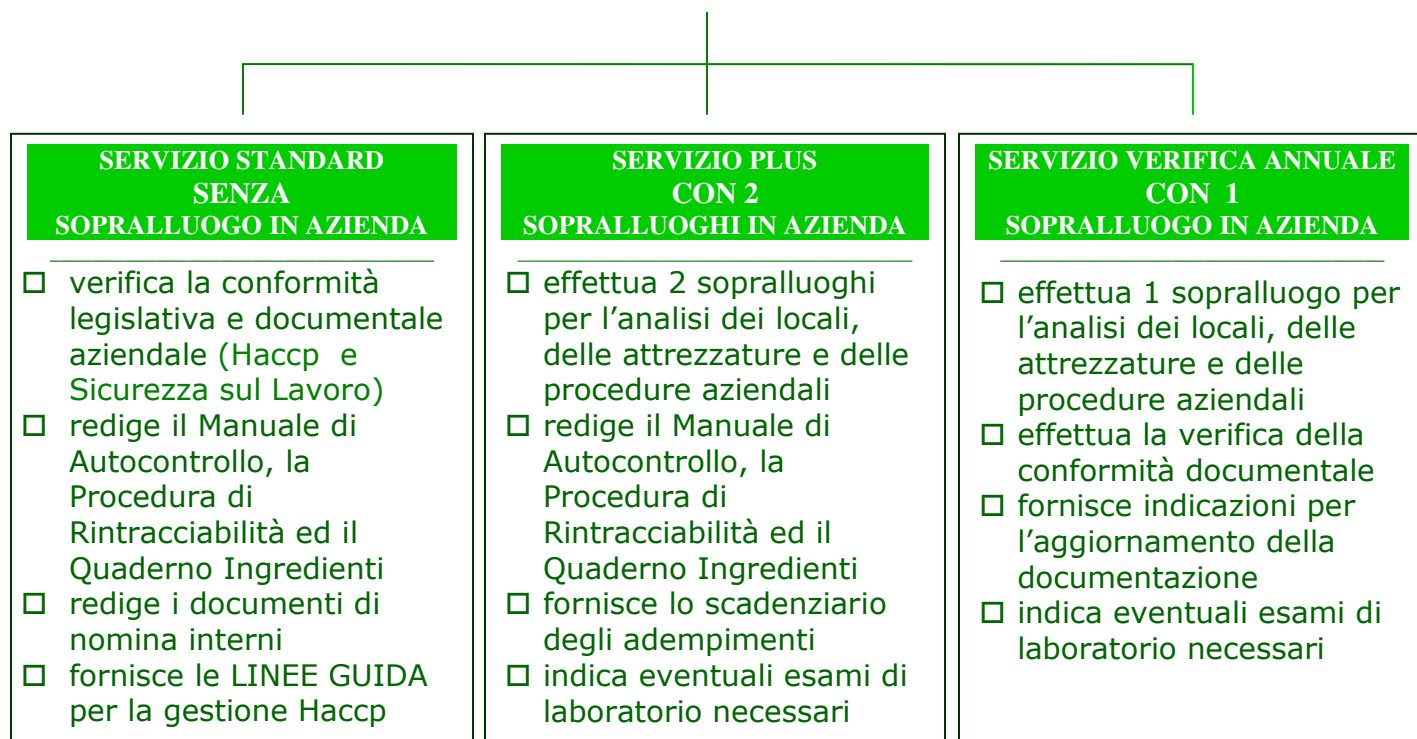


## SERVIZIO AZIENDA SICURA

# IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Assiste ed informa il Responsabile sui temi dell'Igiene degli Alimenti (Adempimenti previsti dalle disposizioni normative vigenti)
- Realizza il Manuale Aziendale personalizzato e semplificato
- Realizza sopralluoghi aziendali per la verifica della azienda e per la redazione del Manuale di Autocontrollo
- Predispone la guida per il monitoraggio periodico e per il controllo del sistema di rintracciabilità e del quaderno ingredienti
- Realizza i Corsi di Formazione obbligatori (specifici per le diverse categorie, sia per Responsabili HACCP che per gli Addetti)



**TERZIARIA SRL REALIZZA SERVIZI DI CONSULENZA  
COMPLETI ED A COSTI CONTROLLATI**

**REALIZZA LA FORMAZIONE OBBLIGATORIA  
IN AULA / IN AZIENDA / IN DVD interattivo**

**AZIENDA SICURA / IGIENE DEGLI ALIMENTI****Regolamenti CE 852/2004 - CE 178/2002 - Dlgs 109/92  
LR 21/08 nota Reg. Fvg 12/05/08****Figure aziendali che devono essere individuate e formalmente nominate e formazione obbligatoria****Responsabile dell'elaborazione e gestione della procedura HACCP** (responsabile legale dell'impresa o altra persona espressamente delegata)

- Atto di nomina/designazione del responsabile HACCP
- Attestato di frequenza al **corso di PRIMA formazione di 8 ore** (se impresa di somministrazione e trasformazione)
- Attestato di frequenza al **corso di PRIMA formazione di 4 ore** (se impresa di sola commercializzazione)
- Attestato di frequenza al **corso di AGGIORNAMENTO di 4/8 ore** (ogni 5 anni)

**Addetti dell'impresa che effettuano una lavorazione alimentare a rischio** (tutte le persone che a vario titolo effettuano una manipolazione a rischio nell'azienda (baristi, ristoratori, camerieri, cuochi, addetti alle lavorazioni, ecc.)

- Attestato di frequenza di **corso di PRIMA formazione 3 ore**
- Attestato di frequenza di **corso di AGGIORNAMENTO 3 ore** (ogni 2 anni)
- Consegna agli addetti delle LINEE GUIDA REGIONALI DI IGIENE (con sottoscrizione ogni 2 anni)

**Principali adempimenti obbligatori generali collegati****La documentazione obbligatoria**

E' obbligo dell'impresa predisporre, e mantenere aggiornata nella parte riferita alle registrazioni obbligatorie, la seguente documentazione:

- MANUALE DI AUTOCONTROLLO** (regolamento CE 852/04) è il documento che descrive i metodi adottati dall'azienda per garantire l'igiene di locali, attrezzature ed alimenti e che individua i rischi, le procedure di controllo e le schede di registrazione)
- PROCEDURA DI RINTRACCIABILITA'** (regolamento CE 178/02) è il documento che descrive i metodi adottati dall'azienda per garantire la rintracciabilità degli alimenti e che individua le procedure di controllo e le schede di richiamo ed allarme)
- QUADERNO INGREDIENTI** (Dlgs 109/92) (obbligatorio in caso di vendita per asporto e riporta, per informazione al cliente, gli ingredienti utilizzati per ogni produzione alimentare venduta per asporto)

**I principali adempimenti obbligatori per tutte le aziende che trattano alimenti**

- Controlli Sistematici: della temperatura di frigoriferi/congelatori e della temperatura dei dispositivi di conservazione a caldo degli alimenti; dello stato di efficienza delle apparecchiature; delle date di scadenza dei prodotti; dello stato di ricevimento delle materie prime; della manutenzione, pulizia e disinfestazione di locali e attrezzature, ecc.;
- Registrazione sistematica delle temperature e delle "non conformità" riscontrate: in particolare, per le aziende della tipologia "B" della Delibera regionale 924/00: registrazione scritta della temperatura dei dispositivi di conservazione degli alimenti almeno 1 volta alla settimana;
- Utilizzo di fornitori selezionati registrati nel Manuale di Autocontrollo;
- Realizzazione e mantenimento della formazione: per il responsabile HACCP (8/4 ore ogni 5 anni ) e per il personale Addetto alle lavorazioni a contatto con i prodotti alimentari (3 ore ogni due anni)
- Realizzazione degli aggiornamenti al MANUALE HACCP in presenza di modifiche di locali, processi di lavoro, prodotti ed attrezzature utilizzati, ecc. e/o di modifiche legislative;
- Controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione;
- Comunicazione ad ASS provinciale entro 15 gg. di tutte le variazioni ai locali e alle lavorazioni e anagrafiche della impresa effettuate;
- Applicazione della rintracciabilità dei prodotti alimentari e delle procedure di richiamo in caso di allerta sanitaria ( vedi regolamento CE n° 178/2002);
- presenza di libretti d'uso e procedure di sicurezza di tutte le macchine ed attrezzature utilizzate (Presenza libretti e consegna agli addetti con firma di presa visione);
- Schede di sicurezza dei prodotti chimici pericolosi (presenza schede sicurezza prodotti di pulizia)

**Info: sig.ra Francesca Mazzon e dr. Andrea Fagotti : tel 0434/549411-413 - Fax 0434 / 541865  
e-mail: [consulenza@terziaria.pn.it](mailto:consulenza@terziaria.pn.it)**



Terziaria srl

## SCHEDA INFORMATIVA DEL SERVIZIO

### SERVIZIO IGIENE ALIMENTI, HACCP E RINTRACCIABILITÀ

(regolamento CE 178/02 – regolamento CE 852/2004 - D.lgs 109/92 - L.R.21/05)

#### SERVIZIO AZIENDA SICURA

##### PACCHETTO STANDARD SERVIZIO STANDARD SENZA SOPRALLUOGO IN AZIENDA

###### **H. SET DOCUMENTALE** euro **75,00\*** (+ IVA)

###### Il servizio "S.SET DOCUMENTALE IGIENE DEGLI ALIMENTI"

- consegna del SET DOCUMENTALE (moduli nomine ed autocertificazione, check-list di verifica, schede di registrazione)
- consegna LINEE GUIDA per auto-redazione MANUALE DI AUTOCONTROLLO; verifica la conformità legislativa aziendale;

###### **H.MANUALE HACCP\_STD** euro **250,00\*** (+ IVA)

###### Il servizio "H.MANUALE STD" è realizzato per tutti i settori di attività presso gli uffici di Ascom Pordenone:

- verifica la conformità legislativa aziendale (HACCP) e consegna SET DOCUMENTALE SICUREZZA SUL LAVORO)
- fornisce il MANUALE HACCP aziendale personalizzato e la PROCEDURA DI RINTRACCIABILITÀ;
- predisporre tutta la DOCUMENTAZIONE FORMALE con le nomine interne, le schede di registrazione ed il Set normativo;
- predisporre le LINEE GUIDA per la auto-redazione del QUADERNO INGREDIENTI.

##### PACCHETTO PLUS SERVIZIO PERSONALIZZATO CON 2 SOPRALLUOGHI IN AZIENDA

###### **H.MANUALE\_PLUS.01** euro **530,00\*** (+ IVA) per seguenti settori di attività

Bar, Snack Bar; Pub e Birrerie senza cucina; Alberghi con bar e prime colazioni senza ristorante; Dettaglio Alimentari (0-400) senza laboratori di produzione; Dettaglio Ortofrutta; Pizzerie senza cucina e pizza al taglio

###### **H.MANUALE\_PLUS.02** euro **680,00\*** (+ IVA) per seguenti settori di attività

Macellerie; Pescherie; Gelaterie; Pasticcerie;; Panifici con laboratorio di produzione e senza pasticceria fresca; Gastronomie

###### **H.MANUALE\_PLUS.03** euro **760,00\*** (+ IVA) per seguenti settori di attività

Supermercati Alimentari (400-1500) con laboratori di produzione; Ristoranti; Trattorie; Pizzerie con cucina; Alberghi con ristorante; Pub e Birrerie con cucina; Panifici con laboratorio di produzione anche di pasticceria fresca.

###### Il servizi "H.MANUALE\_PLUS.01 – 02 – 03" realizzano per i settori indicati:

- n.ro 2 sopralluoghi presso l'impresa (sopralluogo iniziale e sopralluogo di consegna e spiegazione);
- analisi specifiche di ambienti di lavoro, attrezzature, procedure e mansioni;
- raccolta della documentazione aziendale con completamento delle parti mancanti (schede di autocontrollo, nomine, ecc);
- redazione di: MANUALE HACCP; procedura Rintracciabilità; LINEE GUIDA per la auto-redazione del QUADERNO INGREDIENTI ;
- redazione dell'elenco della documentazione obbligatoria e dello scadenziario aziendale;
- definizione dell'elenco degli esami di laboratorio ritenuti utili per una più efficace gestione del piano di autocontrollo.

##### PACCHETTO VERIFICA SERVIZIO VERIFICA PERIODICA ANNUALE CON 1 SOPRALLUOGO

###### **H.VERIFICA** euro **195,00\*** (+ IVA) costo annuo

###### Il servizio "H.VERIFICA" è realizzato per le aziende già in possesso di MANUALE HACCP:

- n.ro 1 sopralluogo di verifica annuale (luoghi/procedure/attrezzature) ed adeguamento della documentazione aziendale
- Redazione di Report Finale per il titolare con segnalazione delle non conformità ed informazione/aggiornamento lavoratori

###### NB:

\* dalle quotazioni dei servizi sopra indicati sono da ritenersi escluse le seguenti prestazioni (per le quali, se richiesti, saranno forniti preventivi aggiuntivi): redazione di planimetrie, corsi di formazione, forniture di prodotti e materiali per l'igiene, eventuali analisi e misurazioni, come ad es: taratura termometri-analisi potabilità dell'acqua-tamponi superfici-analisi di laboratorio.

\* **prezzo riservato ad aziende associate Ascom Pn.** Per aziende NON associate, è prevista una maggiorazione del 40%

#### Per aderire al servizio e ricevere al consulenza desiderata è necessario:

- compilare e firmare la scheda di adesione indicando con una X il servizio prescelto
- inviare la scheda di adesione a TERZIARIA SRL al FAX 0434 541865 con la copia del bonifico di pagamento dell'importo previsto nella scheda (codice IBAN: IT 82 Q 05336 12501 000030197541) specificando nella causale di versamento **AZIENDA SICURA HACCP** ed il codice del servizio prescelto (**H.SET DOCUMENTALE - H.MANUALE HACCP\_STD - H.MANUALE\_PLUS.01/02/03 - H.VERIFICA**)

**per ulteriori informazioni tel. 0434 / 549411 – 413**  
**Terziaria srl - CAT di Ascom Pordenone**

## SERVIZIO IGIENE ALIMENTI, HACCP E RINTRACCIABILITA'

(regolamento CE 178/02 - regolamento CE 852/2004 - Dlgs 109/92 - L.R.21/05)

### ANAGRAFICA DITTA

RAG. SOC. _____	Partita IVA _____
Via _____	Città _____ Settore attività _____
Tel. _____	Fax _____ e-mail _____

PACCHETTO	TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ	NETTO IVA (*)	ACCETTAZIONE
<b>H. SET DOCUMENTALE</b> LINEE GUIDA e modulistica	Bar - Ristorazione - Hotel Dettaglio Alimentare di vicinato	<b>75,00*</b>	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>
<b>H.MANUALE_STANDARD</b> <b>PACCHETTO STANDARD</b> Senza sopralluogo	Bar - Ristorazione- Hotel Dettaglio Alimentare di vicinato	<b>250,00*</b>	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>
<b>H.MANUALE_PLUS.01</b> <b>PACCHETTO PERSONALIZZATO</b> con 2 sopralluoghi	Bar; Snack Bar; Pub e Birrerie senza cucina; Alberghi con bar e prime colazioni senza ristorante; Dettaglio Alimentari (0-400) senza laboratori di produzione; Dettaglio Ortofrutta; Pizzerie senza cucina e pizza al taglio	<b>530,00*</b>	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>
<b>H.MANUALE_PLUS.02</b> <b>PACCHETTO PERSONALIZZATO</b> con 2 sopralluoghi	Macellerie; Pescherie; Gelaterie; Pasticcerie; Panifici con laboratorio di produzione e senza pasticceria fresca; Gastronomie	<b>680,00*</b>	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>
<b>H.MANUALE_PLUS.03</b> <b>PACCHETTO PERSONALIZZATO</b> con 2 sopralluoghi	Supermercati Alimentari (400-1500) con laboratori di produzione; Ristoranti; Trattorie; Pizzerie con cucina; Alberghi con ristorante; Pub e Birrerie con cucina; Panifici con laboratorio di produzione anche di pasticceria fresca	<b>760,00*</b>	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>
<b>H.VERIFICA</b> <b>VERIFICA PERIODICA</b> con sopralluogo solo per aziende in possesso di MANUALE	Per tutte le tipologie di attività	<b>195,00*</b> Costo annuo	<input type="checkbox"/> Con servizio Paghe o con servizio Contabilità in Ascom Servizi srl CAF Pn (-10%) <input type="checkbox"/>

**NOTA BENE**

\* **prezzo (IVA esclusa) riservato ai soci di Ascom Pordenone** in regola con il pagamento della quota associativa. Per le aziende NON associate è prevista una maggiorazione del 40 % sul prezzo di listino dei servizi di consulenza e formazione

\* **dalle quotazioni dei servizi sopra indicati sono da ritenersi escluse le seguenti prestazioni** (per le quali, se richiesti, saranno forniti preventivi aggiuntivi): redazione di planimetrie, corsi di formazione, forniture di prodotti e materiali per l'igiene, eventuali analisi e misurazioni, come ad es: taratura termometri-analisi potabilità dell'acqua-tamponi superfici-analisi di laboratorio

\* **per tutti servizi sopra indicati il pagamento deve essere regolato in anticipo. Il costo evidenziato è riferito ad una unità locale** e TERZIARIA srl si riserva la possibilità di rivedere il costo del servizio qualora, durante la prima visita del consulente in azienda, emerga la non appartenenza della stessa alla tipologia indicata in tabella nel riquadro prescelto.

Adesione al Servizio di Consulenza  
da inviare al fax 0434 / 541865

Il sottoscritto conferma l'incarico a Terziaria Srl per la fornitura del servizio AZIENDA SICURA HACCP di cui al pacchetto prescelto ed allega copia dell'avvenuto bonifico (IVA compresa) <b>(codice IBAN: IT 82 Q 05336 12501 000030197541)</b>	Data _____  Timbro e firma _____
--	--

## SERVIZIO IGIENE ALIMENTI, HACCP E RINTRACCIABILITÀ

(regolamenti CE 178/02 – 852/2004 – 2073/05) (Dlgs 193/07 e seguenti) (L.R.21/05) (lett. Prot.9916/SPS-VETAL 2008)

### CORSI IN AULA con obbligo di frequenza e test finale

TITOLO DEL CORSO	DURATA ORE	NETTO IVA (*)	PRENOTAZIONE
<b>PER RESPONSABILI HACCP (L.R.21/05)</b> Corso per Titolari, Legali Rappresentanti e/o delegati <b>IMPRESE DELLA "COMMERCIALIZZAZIONE"</b> ad es.: depositi all'ingrosso – imprese di trasporto alimenti – imprese di commercio al dettaglio e commercio ambulante di prodotti alimentari confezionati, ecc.	4	86,78	<input type="checkbox"/>
<b>PER RESPONSABILI HACCP (L.R.21/05)</b> Corso per Titolari, Legali Rappresentanti e/o delegati <b>IMPRESE DELLA "SOMMINISTRAZIONE, PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE COMPLESSA"</b> ad es.: bar - caffetterie - pizzerie - pub - osterie - trattorie - ristoranti - alberghi - self service - kebab - gastronomie - fiere e sagre - banchi del fresco alimentare - ambulanti alimentari - ristorazione collettiva - banqueting e catering - mense - case di riposo, ecc.	8	111,57	<input type="checkbox"/>
<b>PER ADDETTI ALLE LAVORAZIONI (L.R.21/05)</b> Corso per addetti alle manipolazioni alimentari a rischio <b>DELLE IMPRESE DELLA "SOMMINISTRAZIONE, PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE COMPLESSA"</b> ad es.: bar - caffetterie - pizzerie - pub - osterie - trattorie - ristoranti - alberghi - self service - kebab - gastronomie - fiere e sagre - banchi del fresco alimentare - ambulanti alimentari - ristorazione collettiva - banqueting e catering - mense - case di riposo, ecc.	3	41,32	<input type="checkbox"/>
<b>NOTA BENE*</b> PREZZO (IVA esclusa) RISERVATO AI SOCI ASCOM PORDENONE in regola con il pagamento della quota associativa. <b>Per le aziende con servizio PAGHE o CONTABILITA' presso ASCOM SERVIZI SRL CAF Pordenone è riservata un riduzione del 10% per i soli corsi in aula</b> Per le aziende NON associate è applicata una maggiorazione del 40 % sul prezzo di listino dei servizi di consulenza e formazione			

### CORSI IN DVD INTERATTIVO con obbligo test finale

TITOLO DEL CORSO	DURATA ORE	NETTO IVA (**)	PRENOTAZIONE
<b>PER RESPONSABILI HACCP (L.R.21/05)</b> <b>IMPRESE DELLA "COMMERCIALIZZAZIONE"</b> Corso in DVD per Titolari, Legali Rappresentanti e/o delegati ad es.: depositi all'ingrosso – imprese di trasporto alimenti – imprese di commercio al dettaglio e commercio ambulante di prodotti alimentari confezionati, ecc.	6	75,00 + spese di spedizione euro 6.20	<input type="checkbox"/>
<b>PER RESPONSABILI HACCP (L.R.21/05)</b> <b>IMPRESE DELLA "SOMMINISTRAZIONE, PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE COMPLESSA"</b> Corso in DVD per Titolari, Legali Rappresentanti e/o delegati ad es.: bar - caffetterie - pizzerie - pub - osterie - trattorie - ristoranti - alberghi - self service - kebab - gastronomie - fiere e sagre - banchi del fresco alimentare - ambulanti alimentari - ristorazione collettiva - banqueting e catering - mense - case di riposo, ecc.	8	90,00 + spese di spedizione euro 6.20	<input type="checkbox"/>
<b>PER ADDETTI (L.R.21/05)</b> <b>ALLE MANIPOLAZIONI E LAVORAZIONI ALIMENTARI A RISCHIO</b> Corso in DVD per addetti alle lavorazioni es.: bar – caffetterie - pizzerie - pub – osterie - trattorie - ristoranti - alberghi - self service - kebab - gastronomie - fiere e sagre - banchi del fresco alimentare - ambulanti alimentari - ristorazione collettiva - banqueting e catering - mense - case di riposo, ecc.	4	60,00 + spese di spedizione euro 6.20	<input type="checkbox"/>
<b>NOTA BENE**</b> PREZZO (IVA e spedizione escluse) RISERVATO AI SOCI ASCOM PORDENONE in regola con il pagamento della quota associativa.			

### Richiesta di iscrizione ai corsi da inviare al fax 0434 541865

Terziaria srl provvederà ad inviarVi il DVD o la scheda di iscrizione per corsi d'aula di Voi indicati e a comunicarVi telefonicamente le date di inizio del primo corso d'aula utile in programmazione.

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell'inizio del corso o dell'invio del DVD

**La sottoscritta ditta con la presente richiede la prenotazione ai corsi di formazione segnalati con X**

RAG.SOCIALE \_\_\_\_\_ CITTA' \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_ TIMBRO e FIRMA \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone - tel. 0434.549411

# CHECK-LIST PER REDAZIONE MANUALE STANDARD

## SERVIZIO IGIENE ALIMENTI, HACCP E RINTRACCIABILITÀ

(regolamenti CE 178/02 – 852/2004 – 2073/05) (Dlgs 193/07 e seguenti) (L.R.21/05) (lett. Prot.9916/SPS-VETAL 2008)

### SERVIZIO H.MANUALE\_STANDARD (PACCHETTO STANDARD Senza sopralluogo)

**Per consentirci di predisporre il VOSTRO MANUALE STANDARD PERSONALIZZATO SENZA SOPRALLUOGO è necessario che ci pervengano le informazioni e la seguente documentazione:**

- 1) la check-list di raccolta dati relativa al Vs. settore, che Vi sarà inviata al ricevimento della presente scheda di richiesta);
- 2) l'elenco delle attrezzature presenti nei locali;
- 3) la copia della autorizzazione sanitaria o della notifica di inizio attività inviata ad ASSn6 o della notifica di registrazione pervenuta da ASSn6;
- 4) la copia della piantina dei locali;
- 5) la copia dell'avvenuto bonifico del costo del servizio (IVA compresa).

**Non appena avremo predisposto il VOSTRO MANUALE sulla base della informazioni pervenuteci, Vi contatteremo per il suo ritiro e illustrazione presso la nostra sede.**

Si ricorda che la documentazione obbligatoria, da predisporre in base alla normativa corrente (Regg. CE 852/2004 - CE178/2002 – D.lgs 109/92) è la seguente:

- **Manuale di AUTO-CONTROLLO (Haccp) e procedura di RINTRACCIABILITÀ;**
- **documenti obbligatori minimi di registrazione (schede di autocontrollo, ecc.);**
- **QUADERNO INGREDIENTI vendita per asporto**

**Richiesta della check-list  
da inviare al fax 0434 541865  
Terziaria srl provvederà ad inviarVi la check-list relativa al vs settore**

RAG.SOCIALE \_\_\_\_\_ CITTA' \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

La ditta sopra richiamata richiede copia di check-list per il settore sotto indicato con X

- ALIMENTARI** (Supermercati, Minimercati, Gastronomie, Ortofrutta, ecc.)
- BAR** (Bar, Snack bar, Pub, Locali di intrattenimento e spettacolo con somministrazione alimenti e bevande, Hotel senza ristorante, ecc.)
- RISTORAZIONE** (Ristoranti, Trattorie, Pizzerie, Hotel con ristorante, ecc.)
- PANIFICI** (Panifici con o senza rivendite con o senza laboratorio e con o senza servizio bar, Gelaterie, Pasticcerie, ecc.)

DATA \_\_\_\_\_ TIMBRO e FIRMA \_\_\_\_\_

INFORMATIVA SULLA PRIVACY Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411

**Dati per la corretta notifica di Nuova Impresa (NIA)  
o di Variazione di Impresa (NIAe)****ai fini della registrazione delle imprese alimentari ad Ass6 Pn****art. 6 Regolamento 852/2004/CE**

Ai fini della predisposizione della comunicazione obbligatoria alla **Azienda per i Servizi Sanitari ASSn°6 F.Occ.** (da farsi prima dell'inizio dell'attività se Nuova Impresa o entro 15 gg se Variazione di Impresa) **si ricordano di seguito le informazioni che oltre le "anagrafiche" devono essere specificate e riportare nella notifica ad ASS.**

**In particolare devono essere specificate le seguenti: attività svolte - fasi di lavorazione - alimenti trattati****ATTIVITÀ SVOLTE** (da riportare le attività effettivamente presenti)

- acquisto di prodotti alimentari e/o di materie prime (stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione, confezionamento) per:
  - 1. preparazione, cottura e somministrazione di cibi crudi e cotti, e bevande;(bar e ristorante)
  - 2. vendita di alimenti e bevande fredde e calde (negozi al dettaglio) (commercio ingrosso)
  - 3. lavorazione/trasformazione artigianale di prodotti alimentari venduti prevalentemente al dettaglio (laboratorio artigianale).

**FASI ED I PROCESSI DI LAVORAZIONE PREVISTE** (da riportare le fasi effettivamente presenti)

- acquisto da terzi di prodotti alimentari e/o materie prime;
- stoccaggio e conservazione a temperatura ambiente di prodotti alimentari e/o materie prime;
- stoccaggio e conservazione a temperatura controllata (positiva) di prodotti alimentari e/o materie prime delle materie prime (frigoriferi a temperatura positiva);
- stoccaggio e conservazione a temperatura controllata (negativa) di prodotti alimentari e/o materie prime delle materie prime (frigoriferi refrigerati e/o celle e/o congelatori);
- preparazione senza trasformazione di prodotti (ad es.: sezionamento, affettatura, macinazione, essiccazione, refrigerazione,
- congelamento in proprio di piccole quantità di prodotto;
- preparazione con trattamento/trasformazione del prodotto alimentare mediante: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, estrazione, estrusione, acidificazione, filtrazione, distillazione
- conservazione del prodotto sottovuoto (in atmosfera modificata);
- conservazione del prodotto sottovuoto (non in atmosfera modificata);
- confezionamento e vendita di prodotti: sfusi, preincartati,
- trasporto del prodotto a temperatura:  ambiente  controllata (positiva 0-6)  controllata (negativa-18-30);
- altro specificare: .....

**GLI ALIMENTI TRATTATI** (da riportare gli alimenti effettivamente utilizzati)

di origine vegetale e/o animale che intende produrre, preparare, trasformare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare

- carne rossa o bianca, prodotti a base di carne crudi (salumi) e cotti, carni di selvaggina,
- prodotti della pesca e/o acquacoltura, molluschi,
- latte crudo, latte pastorizzato, prodotti a base di latte, formaggi,
- cereali, prodotti da forno, pasticceria fresca e secca,
- prodotti di gastronomia,
- prodotti ortofrutticoli,
- pasta fresca,
- cibi cotti e crudi,
- gelati confezionato  gelato sfuso
- semiconserve e conserve vegetali e animali,
- vino, bevande alcoliche e/o analcoliche,
- pizza, kebab etc.
- altro specificare: .....



# Terziaria srl

Centro di Assistenza Tecnica alle Imprese del Terziario  
Ascom Pordenone - Autorizzato dalla Regione Friuli V. G.

**CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA DELLE IMPRESE DEL TERZIARIO DI**  
ASCOM – CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA DELLA PROVINCIA DI PORDENONE  
P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone - Tel. 0434-549411 - Fax 0434-541865 - P.IVA 01425880935  
E-mail: [consulenza@terziaria.pn.it](mailto:consulenza@terziaria.pn.it) - [www.ascom.pn.it](http://www.ascom.pn.it)



---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM-PORDENONE

**ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE, DELLE ATTIVITA' PROFESSIONALI E DEL LAVORO AUTONOMO**  
ASCOM – CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA DELLA PROVINCIA DI PORDENONE  
P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone - Tel. 0434-549411 - Fax 0434-541865 - C.F. 80005410933  
E-mail: [info@ascom.pn.it](mailto:info@ascom.pn.it) - [www.ascom.pn.it](http://www.ascom.pn.it)



**Pordenonese**

*Per lo sviluppo del territorio*

[www.bccpn.it](http://www.bccpn.it)