

ISTANZA DI RICONOSCIMENTO art. 6 Regolamento CE 852/2004.

Al Direttore  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
AULSS 8 Berica  
Via IV Novembre 46  
36100 VICENZA

Il sottoscritto .....  
nato a ..... il .....  
residente nel Comune di .....  
via ..... n. .... cap .....  
in qualità di .....  
della Ditta .....  
con sede legale in .....  
Codice Fiscale o Partita IVA.....

#### CHIEDE

- ☐ il RICONOSCIMENTO per l'avvio di nuova attività:  
☐ la VARIAZIONE del precedente Riconoscimenti/autorizzazione:  
☐ la REVOCA del riconoscimento per CESSAZIONE ATTIVITA':

☐ produzione ☐ confezionamento di

- ☐ Formule per lattanti e formule di proseguimento **Regolamento (UE) 2016/127;**  
☐ Alimenti a base di cereali e altri alimenti per lattanti e bambini (baby food) **Direttiva 2006/125/CE;**  
☐ Alimenti a fini medici speciali **Regolamento (UE) 2016/128;**  
☐ Alimenti presentati come diete totali per il controllo del peso **Regolamento (UE) 2017/1798;**  
☐ Integratori alimentari **Decreto legislativo 21 maggio 2004 n. 169 di recepimento della direttiva 2002/46/CE;**  
☐ Alimenti addizionati di vitamine e minerali **Regolamento (CE) 1925/2006**

Da effettuarsi nei locali dello stabilimento sito nel Comune di .....  
Via ..... , n. ....  
Tel. .... , e-mail ..... pec .....

A tal proposito il sottoscritto DICHIARA sotto la propria responsabilità che:

- responsabile dello stabilimento è il Sig. ....
- si avvale di un laureato in biologia, in chimica, in chimica e tecnologia farmaceutica, in farmacia, in medicina o in scienza e tecnologia alimentari quale responsabile del controllo di qualità di tutte le fasi del processo produttivo: dott. ....
- lo stabilimento è in possesso del certificato di abitabilità/agibilità

data ..... firma .....

#### ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE

- a. planimetria dello stabilimento o del singolo reparto in scala 1:100;
- b. relazione sulle caratteristiche tecnico-costruttive, strutturali ed igienico-sanitarie dello stabilimento, conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- c. indicazione delle attrezzature adibite alla produzione e al confezionamento;
- d. documentazione da cui risulti che l'acqua utilizzata nella preparazione dei prodotti è conforme ai requisiti prescritti dal decreto legislativo n.18 del 23 febbraio 2023 e s.m.i.;
- e. indicazione della disponibilità di un laboratorio di analisi proprio con descrizione delle caratteristiche strutturali e delle attrezzature, ovvero indicazione del laboratorio esterno cui si intende affidare l'effettuazione delle analisi microbiologiche, chimiche e fisiche, inserito nell'elenco di cui all'art. 7 del DPR 19 gennaio 1998 n. 131 o nei registri Regionali dei laboratori di analisi che effettuano prove relative all'autocontrollo per le industrie alimentari;
- f. nominativo e qualifica professionale del responsabile del controllo qualità, con accettazione dell'incarico da parte dello stesso (ai sensi dell'art. 10 del decreto legislativo 111/92 è ammessa come titolo di studio la laurea in: biologia, chimica, chimica e tecnologia farmaceutica, farmacia, medicina, scienza e tecnologia alimentari;
- g. copia dell'autorizzazione del sindaco del comune interessato allo smaltimento delle acque reflue di lavorazione e indicazione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi;
- h. copia fotostatica documento di identità
- i. copia versamento diritti sanitari.

Qualora la ditta richiedente sia già in possesso di una autorizzazione sanitaria o una registrazione sanitaria o un riconoscimento sanitario, la Domanda deve contenere anche:

- i) copia dell'autorizzazione rilasciata dall'autorità sanitaria locale;
- l) documentazione dalla quale risulti una efficace separazione dei costituenti peculiari di ciascun tipo di lavorazione, l'efficace rimozione dagli impianti di ogni residuo prima di cambiare tipo di lavorazione ivi compresa la lavorazione di prodotti appartenenti a gruppi diversi tra quelli destinati ad un'alimentazione particolare;
- m) dichiarazione d'impegno ad annotare su appositi registri di produzione, da tenersi in stabilimento, il giorno e l'ora delle singole lavorazioni.