

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Contenuto n.4

Cos'è e a cosa serve la S.C.I.A. Sanitaria?

Come descritto nel contenuto precedente, la segnalazione certificata inizio attività sanitaria (scia sanitaria), non è altro che un autocertificazione, che ogni tipologia di attività alimentare, sia essa permanente che momentanea, deve inoltrare al proprio sportello unico attività produttive (SUAP), del proprio comune di residenza.

Tale autocertificazione va redatta e presentata nei seguenti casi:

1. Apertura nuova attività alimentare.
2. Modifica tipologia attività lavorativa e/o produttiva e/o inserimento nuova attività.
3. Modifica strutturale della sede lavorativa.
4. Variazione dati (intestazione – titolare – preposto).
5. Caso di subentro a precedente attività.
6. Chiusura attività.

Molti comuni adottano un modello fac-simile di domanda, quindi è sempre meglio, prima di iniziare a redigere l' autocertificazione, recarsi o contattare lo sportello SUAP del proprio comune e richiedere la modulistica idonea!

La modulistica di autocertificazione (SCIA sanitaria), va redatta in ogni sua parte, secondo le normative vigenti del settore di riferimento. Inoltre va integrata dai seguenti documenti:

1. Copia documento titolare o rappresentante legale (nel caso di società o altro simile).
2. Copia statuto e atto costitutivo (nel caso di società o altro simile).
3. Dichiarazione di cittadinanza italiana e copia permesso di soggiorno (se proveniente da paesi fuori nazione).
4. Certificazione impianti di scarico (se diversi da fogna pubblica locale).
5. Certificazione impianti di ricevimento e conduzione acqua uso alimentare, (potabile se diverso da allaccio ad acquedotto pubblico locale diretto).
6. Planimetria in scala 1:100 o 1:50, rappresentante la reale disposizione spaziale di tutta l' intera struttura e area dell'attività alimentare, con le precise

indicazioni plano-volumetriche di tutti gli ambienti e aperture interne e esterne, comprensiva di tutti gli arredamenti e disposizioni di strumenti presenti con i rispettivi layout in legenda, timbrata e firmata da un tecnico specializzato e iscritto ad un ordine (sia esso geometra, architetto o ingegnere), con timbro e firma del titolare e/o legale rappresentante.

7. Relazione tecnica, timbrata e firmata da un tecnico specializzato e iscritto ad un ordine (sia esso geometra, architetto o ingegnere), con timbro e firma del titolare e/o legale rappresentante. Tale relazione deve descrivere la disposizione speciale della struttura dell'attività, gli impianti presenti, la tipologia di rifornimento idrico e il tipo di scarico, la tipologia di illuminazione e aerazione di tutti gli ambienti presenti, indicando la tipologia lavorativa e le linee lavorative. Inoltre descrive i locali, nello specifico, i pavimenti, le pareti e le altre superfici presenti.
8. L'agibilità del locale (per attività con dipendenti o aperte al pubblico)
9. La copia di una bolletta elettrica o copia del contratto.
10. La copia di una bolletta idrica o copia del contratto.
11. La copia di un versamento spettante all'ASL di appartenenza (importo e iban indicato nel modello di autocertificazione ricevuta dal SUAP comunale).
12. Versamento diritti al comune di appartenenza per la presa in carico della domanda.
13. Copia del libretto dell'automezzo idoneo al trasporto di cose e intestato all'attività, altrimenti si aggiunge la copia del contratto di affitto (nel caso di mezzi che trasportano alimenti e copia A.T.P. per i mezzi che trasportano i prodotti alimentari deperibili).
14. Se non sono presenti i requisiti alla somministrazione di alimenti e bevande da parte del titolare dell'attività o L.R., bisogna presentare una nomina di preposto alla somministrazione di alimenti e bevande con la relativa copia del documento di riconoscimento del preposto. Importante è avere il preposto coperto da regolare contratto di lavoro, anche 1 ora al giorno.
15. Una relazione di tipo alimentare inerente l'attività svolta.

Quest'ultimo punto di solito viene elaborato dal consulente H.A.C.C.P. aziendale, il quale dovrebbe essere in grado di redigere l'intera domanda (ma non gli allegati, i quali vanno forniti dal titolare).

Tale domanda redatta, datata, timbrata, firmata dal titolare e comprensiva di tutti gli allegati, va consegnata al comune di residenza (allo sportello SUAP), in duplice copia.

Entrambi le copie vanno vidimate, una rimane al gestore titolare dell' attività che si intende iniziare e l' altra va trasmessa in copia al S.I.A.N. (servizio, igiene , alimenti e nutrizione) del distretto sanitario di appartenenza.

Da questo punto in poi il titolare aspetta sette (n. 7) giorni per procedere all' apertura dell' attività o apre il giorno stesso della consegna della domanda, a seconda del regolamento regionale, provinciale o comunale vigente sul territorio.

L' ASL di riferimento riceve la scia sanitaria, la controlla e la registra se non ci sono problemi.

Di seguito trasmette copia della registrazione al SUAP del comune che la consegna al titolare o gestore dell' attività alimentare aperta, il quale la espone visibilmente agli organi competenti all' interno della sua attività.

Fino a quando l' operatore del settore alimentare non riceve la copia della registrazione sanitaria, l' autorizzazione momentanea all' esercizio dell' attività è rappresentata dalla sua S.C.I.A. sanitaria timbrata e protocollata.

Per tale motivo è molto importante averla sempre disponibile nella propria struttura lavorativa e non a casa e non dal commercialista!!!

In mancanza di ciò ed in presenza di controlli ispettivi, si dispongono chiusura e ammenda pecuniaria di euro 3000,00 per il gestore dell' attività alimentare.

N.B.: La SCIA sanitaria non deve essere confusa con la SCIA commerciale, prima si elabora la scia sanitaria, si protocolla al comune e poi il n. di protocollo, si inserisce nella scia commerciale che comunque va consegnata allo sportello suap del comune di appartenenza per essere vidimata, protocollata ed essere inviata alla camera di commercio provinciale.

N.B.: i requisiti alla somministrazione di alimenti e bevande come:

1. Diploma alberghiero o ragioneria con specializzazione nel settore merceologico.
2. Due anni di comprovata attività nel lavoro di tipo alimentare.
3. Possesso del corso Ex – Rec 120 ore per il commercio di alimenti e bevande.

sono gli unici utili a poter aprire una attività alimentare, qualsiasi essa sia!

In mancanza di questi, il titolare e/o il L.R., o frequenta un corso Ex – Rec di 120ore, esegue l' esame finale e si abilita in un tempo di 30-40 giorni.

Oppure nomina un dipendente con i requisiti e avente un regolare contratto, come preposto alla somministrazione di alimenti e bevande.

Si ricorda inoltre che per poter lavorare presso un'attività alimentare anche se non si ha un regolare contratto di lavoro, è indispensabile il corso di formazione per alimentaristi (il cosiddetto corso H.A.C.C.P.). Esistono di 4 tipi corsi e sono obbligatori per legge (anche per lavori occasionali) e permettono la sola manipolazione degli alimenti e non sono equivalenti al corso ex-rec!!!

Gli organi di controllo ASL o NAS carabinieri, non valutano se il dipendente ha il contratto di lavoro o meno, ma valutano scrupolosamente se ha seguito un corso per la manipolazione degli alimenti ed è in possesso del relativo attestato h.a.c.c.p. per evitare l' allontanamento del dipendente dal luogo di lavoro e la sanzione di euro 1000,00 al titolare che ha omesso di formare il suo dipendente, anche occasionale!!!

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.