

All'Azienda Sanitaria Locale n. 5 "Spezzino"

Dipartimento di Prevenzione
S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-65 Fax: 0187/5351134
alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it

Oggetto: Comunicazione di attività di congelamento preventivo di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi

Il sottoscritto (c.f.) nato a
In data e residente a Via/Piazza n°
in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta sotto identificata,

COMUNICA

di esercitare/avviare attività di trattamento preventivo di prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi conformemente alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, punto 1.

1. dati relativi all'impresa

1. ragione sociale: Partita IVA.....
2. sede legale : Comune..... Via/Piazza n°
3. sede operativa : Comune..... Via/Piazza n°
4. già registrata presso l'ASL5 SPEZZINO per l'attività di:
 pescheria gastronomia ristorazione bar con somministrazione
con codice di registrazione n.

2. dati relativi all' attrezzatura utilizzata

1. attrezzatura di abbattimento temperatura:

- congelatore a pozzetto ad uso esclusivo congelatore ad armadio ad uso esclusivo
 abbattitore rapido di temperatura cella ad uso esclusivo

capacità totale : litri resa di congelamento a - 20°C : Kg.

l'attrezzatura in uso e' contrassegnata con 3 o più stelle (* **) e consente comunque il raggiungimento di temperature inferiori a **- 20°C per almeno 24h**

2. sistema di controllo della temperatura:

- termometro a lettura esterna termometro a lettura interna
 registratore di temperatura in continuo

presenza di allarme: ottico SI NO acustico SI NO

Il sottoscritto dichiara inoltre che nell'ambito del piano di autocontrollo in uso e' stata predisposta e viene applicata una specifica procedura di controllo dei rischi per l'esercizio dell'attività in oggetto

Data _____

Firma _____