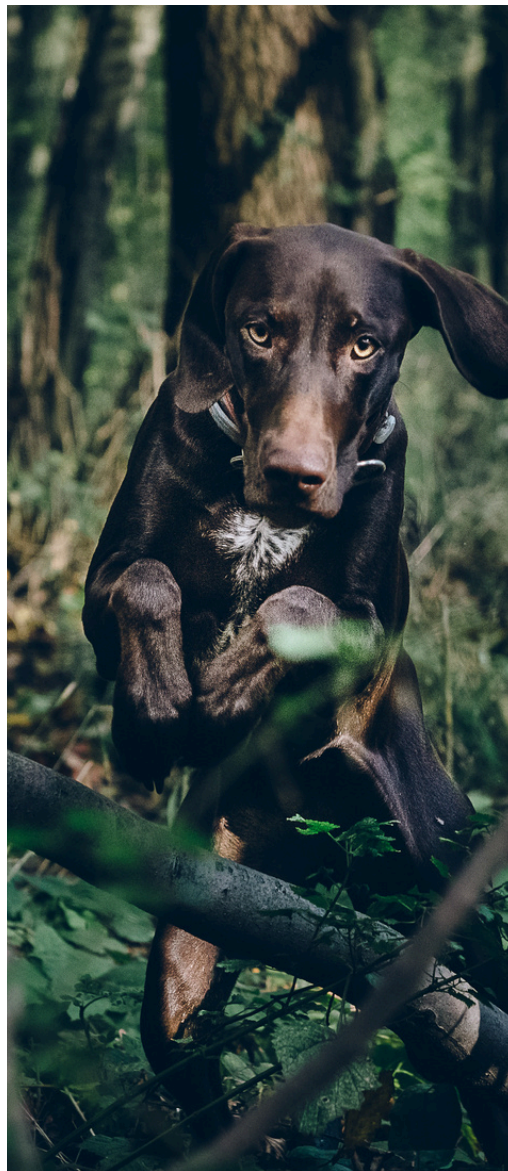




# DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

UFFICIO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
SERVIZIO PREVENZIONE IGIENE SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO



**VADEMECUM PER  
"CENTRI DI RACCOLTA  
DELL SELVAGGINA  
CACCIATA"**

# INDICE DEI CONTENUTI

1. UFFICIO ASSISTENZA IMPRESE &  
MODALITA' RICHIESTA PARERE
2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO
3. REQUISITI GENERALI
4. REQUISITI SPECIFICI
5. ALLEGATI E FAX SIMILI



# PARERE ASSISTENZA TECNICA

## UFFICIO UNICO ASSISTENZA ALLE IMPRESE

---

L'Ufficio Unico di Assistenza alle Imprese ha l'obiettivo di fornire una risposta tempestiva ai progettisti, alle Amministrazioni Pubbliche e tutti gli operatori economici in tema di rispetto delle norme in materia di igiene e sanità pubblica, sicurezza nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare.

L'utente rivolgendosi all'Ufficio Unico di Assistenza alle Imprese trova un unico interlocutore Dipartimentale in grado di sintetizzare le richieste, individuare e condividere la soluzione progettuale o la soluzione al quesito posto e nel contempo dare una risposta univoca rispetto alle competenze dei singoli servizi.



**VIA CASTELLANA, 2 - TREVISO (TV)**

**C/O DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE "LA MADONNINA"**

*3° Piano - solo su Appuntamento*



**TEL: 0422 323770**

dal LUNEDI AL VENERDI DALLE 8.30 ALLE 10:00



**IMPRESE@AULSS2.VENETO.IT**

# PARERE ASSISTENZA TECNICA

## UFFICIO UNICO ASSISTENZA ALLE IMPRESE





### MODALITA' RICHIESTA PARERE

I pareri di assistenza tecnica risultano essere uno strumento di supporto trasversale alle imprese e ai professionisti per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari e di sicurezza dei lavoratori relativamente a:

- nuovi insediamenti produttivi;
- ampliamenti dei locali;
- ristrutturazioni di fabbricati.

Tali pareri dovranno essere richiesti mediante la compilazione dell'apposito "Modulo di Richiesta di Parere Tecnico" scaricabile dal sito <https://www.aulss2.veneto.it/Ufficio-Unico-di-Assistenza-alle-Imprese> e inviandolo alle mail:

- [protocollo@aulss2.veneto.it](mailto:protocollo@aulss2.veneto.it).
- [protocollo.aulss2@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss2@pecveneto.it)

 		 	
<b>RICHIESTA DI PARERE TECNICO</b> <small>(Tutti i campi sono da compilare obbligatoriamente)</small>			
<b>SEZIONE A</b>	Il modulo è da inviare a: <a href="mailto:protocollo@aulss2.veneto.it">protocollo@aulss2.veneto.it</a> oppure pec: <a href="mailto:protocollo.aulss2@pecveneto.it">protocollo.aulss2@pecveneto.it</a>		
	<input type="checkbox"/> Parere di assistenza tecnica igienico-sanitaria N.B.: Per valutazione di progetti e parere scritto di Assistenza Tecnica in materia igienico-sanitaria, il pagamento è da effettuarsi successivamente alla ricevuta di "servizio di pagamento (DVV)" che sarà inviato al vostro indirizzo mail (NO PEC) indicato in fase di richiesta.		
<b>SEZIONE B</b>	Il modulo è da caricare obbligatoriamente sul portale SUAP/SUE del Comune di riferimento		
	<input type="checkbox"/> Parere di deroga su aspetti tecnico-discrezionali <input type="checkbox"/> Parere di deroga ai requisiti art. 63 D. Lgs. 91/08 N.B.: Per parere di deroga su aspetti tecnico-discrezionali o Parere di Deroga ai requisiti previsti dall'art. 63 del D.Lgs. 91/08, tali prestazioni prevedono il pagamento anticipato e non necessitano di Avviso di Pagamento, le stesse vengono richieste tramite sportello SUAP/SUE comunale.		
Il/La sottoscritto/a _____ in qualità di _____ Per conto di _____ nato/a a _____ (____) il _____ residente a _____ (____) CAP _____ in via/piazza _____ n. _____ cellulare _____ email (PEC) _____			
Confermo che chiunque ritenga dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi per gli effetti dell'art. 41-bis c. 1, art. 41-bis c. 2, comma 1 del codice penale e del regolamento del Tribunale di Verona.			
<b>DATI PER FATTURAZIONE</b> <input type="checkbox"/> Persona fisica <input type="checkbox"/> Persona giuridica Ragione sociale/ditta _____ P.IVA/Codice Fiscale _____ residente a _____ (____) CAP _____ in via/piazza _____ n. _____ Email (no PEC) _____ telefono _____			
<b>RICHIESTE PARERE TECNICO PER PROGETTO DI:</b> <input type="checkbox"/> Ristrutturazione <input type="checkbox"/> Ampliamento <input type="checkbox"/> Nuova costruzione			
Progetto _____ non visitato <input type="checkbox"/> visitato in data _____ con Ufficio Unico Assistenza Imprese.			
<b>DA DESTINARE ALLA SEGUENTE ATTIVITA'</b> <input type="checkbox"/> Industriale/artigianale <input type="checkbox"/> Servizi alla persona <input type="checkbox"/> Pubblico esercizio/commerciale <input type="checkbox"/> Ricettiva <input type="checkbox"/> Divertiva Numero presente di addetti: _____		<input type="checkbox"/> Strutture sanitarie/sociesanitarie-sociali <input type="checkbox"/> Allevamento <input type="checkbox"/> Agricola <input type="checkbox"/> Residenziale <input type="checkbox"/> Altre: _____	
<b>DA ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE</b>			
1. Relazione tecnica con: a) descrizione del progetto da realizzare; b) ciclo di lavorazione/attività svolta (linee produttive, reparti, prestazioni, servizi, materie prime, prodotti finiti, attrezzature, macchinari/impianti); c) la presenza di eventuali sostanze pericolose ai sensi del Reg. CE 1272/2008 (CLP); 2. Rinvierimento dallo stato di progetto, stato di fatto e comparativa (preferibilmente in unica tavola) con evidenza di: a) destinazione di utilizzo dei vari locali, layout degli arredi e attrezzature; b) tabella di sintesi riassuntiva riportante altezza, superficie, superficie illuminante e aerante di ogni locale e/o eventuali impianti di ventilazione artificiale; c) dimostrazione/attestazione di superamento barriere architettoniche; d) progetti e sezioni. 3. in caso di deroga espressamente prevista dal Regolamento Comunale darne evidenza con il relativo estratto; 4. in caso di ampliamento e ristrutturazione allegare la planimetria dello stato di fatto; 5. in caso di fabbricati ad uso industriale e agricolo: inquadramento territoriale in scala 1:100 (raggio di almeno 500 metri) contenente eventuali altri fabbricati e la destinazione d'uso delle aree 270 (Zone Territoriali Omogenee); 6. copia di documento d'identità in corso di validità del richiedente; 7. attestazione di pagamento anticipato alla trasmissione della richiesta per Pareri di Deroga su Aspetti Tecnico-Discrezionali o Pareri di Deroga ai requisiti previsti dall'art. 63 del D.Lgs. 91/08 (Sezione B). Tali prestazioni prevedono il pagamento anticipato tramite PagoPA/MyPa, non necessitano di Avviso di Pagamento e potranno essere effettuate mediante le istruzioni presenti sul link: <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico">https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico</a> . Per i casi relativi alle suddette prestazioni, consultare la pagina del sito <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico">https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico</a> .			
Tutti gli elaborati grafici devono essere in scala 1:100, in formato PDF, con timbro e firma professionista abilitata. (NB: il timbro non potrà essere riprodotto / scattato in caso di mancato timbro di attenzione di pagamento o di discriminazione rimborsata e descritto come previsto dagli specifici punti del presente modulo)			
_____ Richiesta sopralluogo in loco		_____ Timbro e firma	
Luogo, data _____		_____	
<small>I dati personali saranno archiviati e verranno trattati utilizzando modalità manuali, informatiche e telematiche, nel rispetto e nel pieno rispetto del regolamento (UE) 2016/679 (General Data Protection Regulation - GDPR) secondo l'informativa consentita presso sede dell'Aulss2. Verone. La presente informativa è pubblicata sul sito Internet, accessibile al seguente link: <a href="https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico">https://www.aulss2.veneto.it/ufficio-unico</a>.                  In senso dell'art. 11 della legge 97/1993 e successive modificazioni, le informazioni indicate nella presente dichiarazione vengono utilizzate unicamente per le finalità per le quali sono state raccolte.</small>			

# NORMATIVA DI RIFERIMENTO

“CENTRI DI RACCOLTA DELLA  
SELVAGGINA CACCIATA”



**I LOCALI DESTINATI A CENTRI DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA CACCIATA DOVRANNO RISPETTARE LE CARATTERISTICHE EDILIZIE ADOTTATE DAI REGOLAMENTI, DALLE NORME DI SETTORE ATTUALMENTE IN VIGORE E LE BUONE PRASSI DI LAVORAZIONE**

## **NORME GENERALI E STRUTTURALI    NORME PER IGIENE DEGLI ALIMENTI**

- Regolamenti Comunali;
- Circolare della Regione del Veneto **01/07/1997 n. 13 – DGRV 1887/97;**
- D. Lgs **81/2008** e s.m.i Testo unico Sicurezza sui luoghi di Lavoro;
- Legge 13/1989, D.M. 236/1989, D.P.R. 503/1996, D.G.R.V. 509/2010 e D.G.R.V. **1428/2011** (barriere architettoniche).
- **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002;**
- **REGOLAMENTO(CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **REGOLAMENTO (CE) 1069/2009** norme sui sottoprodotti di origine animale
- **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

# REQUISITI GENERALI & STRUTTURALI



“CENTRI DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA CACCIATA”

Il centro di raccolta della selvaggina cacciata è uno **stabilimento registrato ai sensi del Reg. (CE) 852/04**, funzionale all’area di caccia, destinato al deposito temporaneo delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica cacciata, in attesa della loro successiva destinazione.

In questo tipo di stabilimento è ammesso il transito delle carcasse della selvaggina prelevata nell’ambito territoriale e non è consentito il passaggio per il centro di raccolta di carcasse di animali cacciati in altri Paesi.

Le attività consentite nel centro di raccolta della selvaggina cacciata sono:

- Lo stoccaggio delle carcasse appese;
- Il rilievo, eventuale, dei parametri biometrici;
- Il prelievo di campioni per esami di laboratorio.

I centri di raccolta possono prevedere o meno la presenza di un sistema di refrigerazione delle carcasse: in base a ciò varierà la permanenza della carcassa presso lo stabilimento, che non potrà superare la giornata dell’abbattimento per i centri di raccolta non dotati di sistema di refrigerazione, mentre, nel caso in cui lo stabilimento presenti locali refrigerati, le carcasse potranno sostarvi fino a 5 giorni. L’accesso ai centri raccolta dovrà essere riservato al personale autorizzato del responsabile del centro che ne predisporrà un elenco; inoltre dovrà essere presente un registro degli ingressi.

## REQUISITI STRUTTURALI

### Altezza dei Locali

Altezze minime dei locali sopracitati

- Locali accessori (magazzini, depositi, servizi igienici..)
  - Altezza minima ammessa: 2,40 m

DEROGHE:

Per i fabbricati / locali esistenti aventi un’altezza inferiore a quelle sopra indicate, qualora siano comunque garantiti gli altri requisiti igienico-sanitari e siano dimostrate comprovate esigenze lavorative e/o la presenza di vincoli urbanistici o architettonici preesistenti, è possibile richiedere una deroga ai sensi dell’art. 63 del D.Lgs. 81/2008 al codesto Ente tramite sportello SUAP del Comune di riferimento.

## **Illuminazione naturale diretta – Superficie minima illuminante**

- **Magazzini/Depositi**

Superficie illuminante  $\geq 1/30$  della superficie di calpestio oppure è ammessa illuminazione artificiale integralmente sostitutiva, se non si tratta di un locale presidiato.

- **Altri Locali accessori**

(servizi igienici, spogliatoi, etc..)

- ammessa illuminazione artificiale integralmente sostitutiva

### **DEROGHE:**

Per i fabbricati / locali esistenti aventi illuminazione inferiore a quelle sopra indicate, qualora siano comunque garantiti gli altri requisiti igienico-sanitari e siano dimostrate comprovate esigenze lavorative e/o la presenza di vincoli urbanistici o architettonici preesistenti, è possibile richiedere una deroga ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 al codesto Ente tramite sportello SUAP del Comune di riferimento.

## **Aerazione naturale diretta:**

- **Magazzini/Depositi**

- Superficie aerante  $\geq 1/30$  della superficie di calpestio oppure è ammessa aereazione artificiale integralmente sostitutiva, se non si tratta di un locale presidiato.

- **Altri Locali accessori**

(servizi igienici, spogliatoi, etc..)

- ammessa aerazione artificiale integralmente sostitutiva

### **DEROGHE:**

Per i fabbricati / locali esistenti aventi aerazione inferiore a quelle sopra indicate, qualora siano comunque garantiti gli altri requisiti igienico-sanitari e siano dimostrate comprovate esigenze lavorative e/o la presenza di vincoli urbanistici o architettonici preesistenti, è possibile richiedere una deroga ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 81/2008 al codesto Ente tramite sportello SUAP del Comune di riferimento.

## 5) Spogliatoio

- Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi;
- superficie in pianta preferibilmente 1,5 mq per addetto per i primi 10 addetti occupati per turno; mq 1 per ogni addetto eccedente i 10;
- Lo spogliatoio deve, non identificarsi con l'antibagno e di norma, consentire l'accesso diretto degli addetti dall'esterno del reparto e consentire l'uscita nei locali di lavoro;
- dovranno essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale. come armadietti individuali a doppio scomparto in materiale lavabile e disinfettabile.



## 6) Servizi Igienici:

- deve essere almeno uno fino a dieci dipendenti, comprensivi del titolare e/o soci, oltre 10 dipendenti devono essere distinti per sesso.
- deve sempre essere previsto l'antiwc/antibagno con lavabo preferibilmente con comandi di erogazione dell'acqua non manuali (leva, pulsante a pavimento, ecc.).
- servizi devono inoltre essere dotati di:
  - dispositivo per la distribuzione di sapone liquido
  - asciugamani a perdere e/o ad aria
  - comandi di erogazione dell'acqua preferibilmente non manuali (leva, pulsante a pavimento, ecc.).

# REQUISITI SPECIFICI

## IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CENTRI DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA CACCIATA



### CENTRI DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA CACCIATA

Il centro di raccolta **SENZA SISTEMA DI REFRIGERAZIONE** relativamente aspetti igienico sanitari degli alimenti dovrà prevedere:

- **zona ricevimento carcasse**, che. deve presentare una protezione allo scarico (tettoia). Le carcasse in pelle, una volta entrate nel centro di raccolta devono essere appese, a mezzo di idonee guidovie, o comunque con modalità che prevengano qualsiasi contaminazione, nel rispetto delle GMP. Deve essere presente una lampada anti insetti, all'ingresso.
- **Locale di lavorazione**, nel quale le carcasse adeguatamente appese (tramite ganci e guidovie o sistemi di appendimento alternativi, quali ganciere fisse) potranno sostare solo per il tempo necessario all'esecuzione delle attività sopra riportate (eventuale eviscerazione, se del caso, rilievo dei parametri biometrici, prelievo di campioni), non oltre la giornata di abbattimento.
- **vano/ripostiglio/armadio** per la collocazione ed il deposito delle attrezzature e degli strumenti di pulizia.
- **Contenitore per i sottoprodotti di origine animale**: nel caso in cui vi sia produzione di sottoprodotti e qualora questi non vengano rimossi giornalmente dallo stabilimento, dovranno essere stoccati utilizzando refrigerazione/congelamento.
- **approvvigionamento idrico**: presenza di almeno un lavello/lavamani, dotato di acqua potabile e di un punto acqua per le operazioni di pulizia;
- **Contenitori per i visceri ed eventuale vano/armadio dove riporli**: del tipo idonei al contatto con gli alimenti, se vengono utilizzati contenitori riutilizzabili devono essere opportunamente lavati e disinfettati.

Il centro di raccolta **CON SISTEMA DI REFRIGERAZIONE** relativamente aspetti igienico sanitari degli alimenti dovrà prevedere:

- zona ricevimento carcasse, che deve presentare una protezione allo scarico (tettoia). Le carcasse in pelle, una volta entrate nel centro di raccolta devono essere appese, a mezzo di idonee guidovie, o comunque con modalità che prevengano qualsiasi contaminazione, nel rispetto delle GMP. Deve essere presente una lampada anti insetti.
- Zona anti-cella, locale protetto antistante la cella, dove la carcassa transita (tramite ganci e guidovie o sistemi di appendimento alternativi) prima dell'ingresso nella zona refrigerata. In tale zona saranno presenti le seguenti attrezzature:
  - a) vano/ripostiglio/armadio per la collocazione ed il deposito delle attrezzature e degli strumenti di pulizia.
  - b) Contenitore per i sottoprodotti di origine animale: nel caso in cui vi sia produzione di sottoprodotti e qualora questi non vengano rimossi giornalmente dallo stabilimento, dovranno essere stoccati utilizzando refrigerazione/congelamento.
  - c) approvvigionamento idrico: presenza di almeno un lavamani/lavello, dotato di acqua potabile e di un punto acqua per le operazioni di pulizia;
  - d) Contenitori per i visceri ed eventuale vano/armadio dove riporli: del tipo idonei al contatto con gli alimenti, se vengono utilizzati contenitori riutilizzabili devono essere opportunamente lavati e disinfettati.
- **cella frigorifera:** cella in cui la carcassa può sostare per al massimo 5 giorni. Le celle frigorifere devono avere i seguenti requisiti minimi: guidovie con ganci o sistema analogo di appendimento delle carcasse, contenitori per i visceri, termometro leggibile dall'esterno o altro sistema di rilevazione-registrazione delle temperature, sistema di allarme in caso di anomalie di temperatura/malfunzionamento. Le celle devono essere proporzionate al volume dell'attività svolta (altezze adeguate, affinché non vi sia contatto tra pavimento/pareti e carcasse, volume sufficiente per l'uso previsto).

## Requisiti specifici previsti per ENTRAMBE le tipologie di centro di raccolta

- il pavimento dovrà essere realizzato in materiale pulibile, lavabile e disinfettabile. Dovrà essere presente almeno una griglia o pozzetto con sifone e facilmente pulibile, in ogni stanza, per l'allontanamento delle acque dilavaggio;
- le pareti devono avere superficie liscia, idoneamente tinteggiata, facilmente pulibile e disinfettabile, il punto di raccordo tra pavimento e pareti deve essere possibilmente con spigolo arrotondato;
- il soffitto avente superficie liscia, idoneamente tinteggiato, facilmente pulibile ed essere strutturato in modo da evitare accumulo di polveri;
- tutti i locali devono essere dotati di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori di insetti e di altri animali indesiderati;
- le porte di comunicazione con l'esterno devono essere a chiusura automatica;
- i lavelli/lavamani devono essere forniti di acqua potabile corrente calda e fredda, affiancati da un distributore di sapone liquido o in polvere e da un distributore protetto di asciugamani a perdere; il comando di erogazione non deve essere del tipo manuale dovrà essere a pedale o a ginocchio o a fotocellula .
- le celle frigorifere presenti devono essere munite di termometro leggibile dall'esterno, o di sistema di rilevazione e registrazione delle temperature, devono avere sufficiente capienza e debbono essere possibilmente tamponate fino al soffitto. E' auspicabile l'utilizzo di un sistema di allarme che segnali il superamento delle temperature previste.
- scaffali, armadi, etc. dovranno avere piani di appoggio lisci, in materiale lavabile e disinfettabile i ripiani dovranno essere installati ad altezza tale da permettere la pulizia del pavimento sottostante. Il ripiano di chiusura superiore dovrà essere possibilmente a tetto inclinato;

## **Annotazioni sulle Buone Prassi**

### **1) Responsabilità**

L'attività dei centri di raccolta della selvaggina cacciata ricade nella produzione primaria ai sensi del Reg. (CE) 852/04; tuttavia, chi presenta la domanda di registrazione, spesso, non è un produttore primario, ma può essere una figura interessata ad espletare tale attività; in tal caso la gestione del centro di raccolta sarà in carico ad altra figura della quale vanno precisati, prima di presentare la domanda, ruoli e responsabilità. Questa figura, responsabile del centro di raccolta, assume il ruolo di Operatore del Settore Alimentare e ha la responsabilità di predisporre un manuale di autocontrollo /GMP che presenti almeno le seguenti procedure:

- Modalità di ingresso (come vengono gestite le operazioni);
- Pulizia e disinfezione dei locali (chi è il responsabile della procedura, chi la esegue e chi eventualmente controlla e registra le operazioni);
- gestione della rintracciabilità all'interno del centro di raccolta (chi è il responsabile della procedura, quali sono le modalità di compilazione dei registri da parte degli utenti del centro, come avviene l'identificazione e l'applicazione della fascetta sui capi, e chi e in che modalità verifica la correttezza di tali operazioni e della correttezza delle informazioni riportate sui registri);
- Gestione delle temperature (chi ne è responsabile, quando avviene il controllo e chi riceve e gestisce eventuali allarmi);
- potabilità dell'acqua.

### **2)Temperature**

Le celle frigorifere debbono essere idonee a conservare le carni ai regimi di temperatura previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 che sono i seguenti: per le carni di selvaggina di grossa taglia (camosci, caprioli, cinghiali etc.) la temperatura non deve superare i 7°C e per le loro frattaglie non debbono essere superati i 3°C. Pertanto, in presenza di un'unica cella contenente sia le carcasse che i visceri, dovrà essere impostata la temperatura volta al mantenimento del requisito per quest'ultimi (ovvero, i 3°C).

Per le carni di selvaggina di piccola taglia (fagiani, pernici, lepri etc.) la temperatura di mantenimento non deve superare i 4°C.

Le celle frigorifere devono essere costruite in materiale adeguato e di facile pulizia, lavaggio, disinfezione con superfici lisce e di dimensioni adeguate.

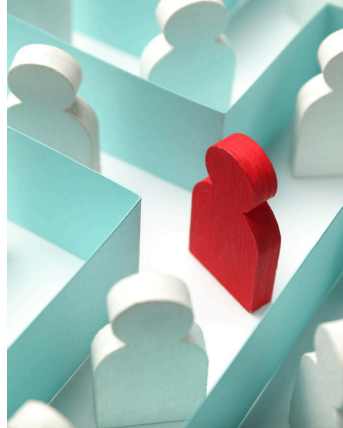
## Annotazioni sulle Buone Prassi

### 3) Sottoprodotti:

- I sottoprodotti di origine animale, definiti scarti di lavorazione, secondo il Regolamento (CE) n. 1069/2009, devono essere depositati in una cella o contenitore apposito, dotato di coperchio e identificato da una striscia inamovibile alta almeno 15 cm, di lunghezza adeguata e di colore verde, nel caso siano sottoprodotti di categoria 3. Inoltre, se non rimossi quotidianamente dal locale di produzione, devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione o, se necessario, di congelamento. Lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale deve essere documentato in conformità al Reg. (CE) n. 1069/2009.



# NON DIMENTICARE



---

## 1 SCIA SANITARIA

(Segnalazione Certificata di Inizio Attività) è una comunicazione obbligatoria da presentare al SUAP del Comune per avviare attività nel settore alimentare, attestando il rispetto delle norme igienico-sanitarie, ambientali e urbanistiche tramite autocertificazione e allegati tecnici,

---

## 2 AUTOCONTROLLO

Piano di autocontrollo (HACCP): la ditta dovrà redigere e osservare il piano di autocontrollo salvo nel caso in cui la ditta aderisca al Progetto Microimprese Alimentari promosso dall'ULSS2 (per info <https://www.aulss2.veneto.it/semplificazioni-microimprese-alimentari>);

---

## 3 TRACCIABILITA', RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA

sia garantita lungo tutte le fasi della filiera (produzione, trasformazione e distribuzione) la tracciabilità degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata a far parte di un alimento, come previsto dal Reg. CE n. 178/2002 e sia rispettato quanto previsto sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011 e D.Lgs n. 231/2017;

---

## CONTATTACI

Dipartimento di Prevenzione

Ufficio Unico Assistenza alle Imprese

Via Castellana, 2 Treviso (TV)

0422 323770 - [imprese@aulss2.veneto.it](mailto:imprese@aulss2.veneto.it)

<https://www.aulss2.veneto.it/assistenza-imprese>