

 <p>A.S.L. T03 Azienda Sanitaria Locale di Collegno e Pinerolo</p> <p>S.C. S.I.A.N. Area Funzionale Igiene Alimenti</p>	<p>SIAN-M 56</p> <p>Modulo di domanda di Nulla osta alla certificazione di funghi epigei spontanei presso Impresa Alimentare</p>	<p>Data di emissione: 14/01/13</p> <p>rev. 1 Approvato ed emesso in originale</p>
--	---	---

Inviare la richiesta debitamente compilata a:

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione sede di Rivoli

10098 Rivoli (TO), Via Balegno n. 6

(tel. 011/ 9551757-9551760-9551761)

Oggetto: richiesta di nulla osta per avvalersi di micologo per la certificazione di funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio (art. 3 D.P.R. n° 376/95 e s.m.i.) presso Impresa Alimentare.....

<p>Il/la sottoscritto/a Cognome</p> <p>Codice fiscale</p> <p>Nato/a a: Provincia (.....) il</p> <p>Residente in Via N° C.A.P.</p> <p>Comune Provincia (.....)</p> <p style="text-align: center;">in qualità di Legale Rappresentante dell'Impresa Alimentare</p> <p>(Ragione Sociale)</p> <p>con sede legale nel Comune di Provincia (.....)</p> <p>Via N° C.A.P.</p> <p>Partita Iva/ Codice fiscale dell'Impresa Alimentare</p>	<p>Nome</p>
--	-------------------

RICHIEDE IL NULLA OSTA per potersi avvalere del micologo

Sig./Sig.ra

Nato/a a: Provincia(.....) il

Residente in: Via N° C.A.P.

Comune Provincia (.....)

Iscritto/a al numero dell'elenco nazionale dei micologi.

A tale scopo allega:

- copia dell'attestato di micologo rilasciato al Sig./Sig.ra
- autocertificazione possesso attestato di micologo da parte del Sig./Sig.ra.....
- copia attestato partecipazione del Sig./Sig.ra

a incontro di aggiornamento per micologi (almeno 1 incontro di aggiornamento nei 18 mesi precedenti all'inizio dell'attività)

INDIRIZZO DELLA SEDE OPERATIVA DELL'IMPRESA ALIMENTARE dove il micologo eserciterà l'attività di certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita.

Via/Piazza..... n.

ComuneProvincia (.....)

Recapiti per comunicazioni: Telefono:Fax:

E-mail@

Privacy: nel compilare questo modello si forniscono dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste in materia di protezione dei dati personali (D.lgs 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e, pertanto, la vigente normativa non richiede un'esplicita manifestazione di consenso. In ogni caso, l'interessato potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

Luogo e data:

Firma per esteso (leggibile) del richiedente:

.....

.....

Con la presente richiesta di nulla osta, il richiedente (Legale Rappresentante dell'Impresa Alimentare) e il micologo incaricato dichiarano di **essere a conoscenza e di accettare le disposizioni sotto specificate**, che saranno riportate nel nulla osta diventandone parte integrante.

Il micologo che effettua l'attività di certificazione deve:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilare e apporre sul contenitore, un certificato (conforme al modello regionale) attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato, conservandone una matrice o una copia; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o perché privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello regionale.

L'Impresa Alimentare diventa garante del rispetto delle modalità di certificazione sopra dettagliate. L'Impresa Alimentare si impegna a trasmettere all'A.S.L. competente, al termine di ogni anno, una relazione in cui viene indicato il numero delle certificazioni rilasciate dal micologo incaricato, suddivise per specie fungina.

L'Impresa Alimentare definisce al suo interno, con il micologo incaricato, gli istituti contrattuali da attivare per permettere la fornitura della prestazione; gli oneri derivati dal servizio del micologo spettano interamente all'Impresa Alimentare .

Luogo e data

Firma per esteso (leggibile) del richiedente

.....

.....

Firma per esteso (leggibile) del micologo incaricato

.....

ALLEGATO

Fac-simile del modello regionale di certificato per il controllo dei funghi spontanei da destinare alla vendita.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare per la certificazione certificati conformi al modello regionale sotto riportato.

<p><i>(identificativi dell'Impresa Alimentare)</i></p> <p>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. n°376/95</p> <p>N° _____</p> <p>Ditta _____</p> <p>Specie certificata: _____</p> <p>Data _____</p> <p>Il Micologo _____</p>	<p><i>(identificativi dell'Impresa Alimentare)</i></p> <p>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. 14/7/95 n°376</p> <p>N° _____ del _____</p> <p>Si attesta che i funghi contenuti all'interno del presente collo al momento dell'ispezione micologica e presentati al controllo appartengono alla specie:</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">AVVERTENZE:</p> <p>La validità del controllo per il giudizio di commestibilità è riferito alla qualità e quantità del prodotto presentato all'atto della visita. L'ESERCENTE è responsabile della corretta conservazione del prodotto.</p> <p style="text-align: right;">Il Micologo _____</p>
--	--

da utilizzare per funghi che necessitano di prolungata cottura, ad es. Armillaria ("famigliole")

<p><i>(identificativi dell'Impresa Alimentare)</i></p> <p>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. n°376/95</p> <p>N° _____</p> <p>Ditta _____</p> <p>Specie certificata: _____</p> <p>Data _____</p> <p>Il Micologo _____</p>	<p><i>(identificativi dell'Impresa Alimentare)</i></p> <p>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. 14/7/95 n°376</p> <p>N° _____ del _____</p> <p>Si attesta che i funghi contenuti all'interno del presente collo al momento dell'ispezione micologica e presentati al controllo appartengono alla specie:</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;"><u>La specie è commestibile solo dopo prolungata cottura</u></p> <p style="text-align: center;">AVVERTENZE:</p> <p>La validità del controllo per il giudizio di commestibilità è riferito alla qualità e quantità del prodotto presentato all'atto della visita. L'ESERCENTE è responsabile della corretta conservazione del prodotto.</p> <p style="text-align: right;">Il Micologo _____</p>
--	---
