

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA  
*Direttore Dott. Giuseppe Cosenza*

***IL TRASPORTO DI ALIMENTI:  
ADEMPIMENTI NORMATIVI IN  
MATERIA DI SICUREZZA  
ALIMENTARE***

# MEZZI DI TRASPORTO: quanti?

Statistica mandata alla Regione x MEZZI DI TRASPORTO.xls - LibreOffice Calc

File Modifica Visualizza Inserisci Formato Strumenti Dati Finestra ?

B59:F61 | trasporto conto terzi di alimenti in cisterna

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
51	CC	Commercio ambulante itinerante	107	7	2	7					
52		Depositi per distributori automatici di alimenti confezionati e bevande	2								
53		Distributori di acqua potabile trattata (cassette dell'acqua e simili)	5	3		3					
54	Deposito alimenti e bevande conto terzi	Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura									
55		Deposito conto terzi di alimenti <b>non</b> in regime di temperatura	1								
56		Piattaforma di distribuzione alimenti									
57		deposito <u>funzionalm.</u> <u>ma non materialm.</u> annessi ad esercizi di vendita di <u>alim.</u> regime di temperatura									
58	deposito <u>funzionalm.</u> <u>ma non materialm.</u> annessi ad esercizi di vendita di <u>alim.</u> <b>non</b> in regime di temperatura	1									
59	trasporto alimenti e bevande conto terzi	trasporto conto terzi di alimenti in cisterna	62	9		9					
60		trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata	335	24	3	26					
61		trasporto conto terzi di alimenti <b>non</b> in regime di temperatura controllata	93	3		3					
62	Mat. Contatto	Produzione di materiali destinati al contatto con gli alimenti									
63	REG. (CE) 853/2004	Produzione e/o confezionamento - I. Additivi alimentari	2	2	-	2					
64		Produzione e/o confezionamento - II. Aromi alimentari									
65		Produzione e/o confezionamento - III. Enzimi alimentari									
66		Produzione e/o confezionamento - I. integratori alimentari	1	1		2			22		
67		Produzione e/o confezionamento - II. Alimenti destinati alla prima infanzia									

Foglio1 | Foglio2 | Foglio3

Trova | Trova tutto |  Maiuscole/minuscole

Foglio 1 di 3 | 3 righe, 5 colonne selezionate | PageStyle\_Foglio1 | Somma=567 | 100%

23/05/2016

# Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale

Documento approvato dalla Conferenza Regione/AUSL del 22.11.2012

## 5. Categorizzazione regionale delle Attività Registrate ai sensi del Reg.852/04.

### 5.1 Lo Standard regionale di controllo ufficiale degli Impianti registrati.

Ad ogni attività registrata viene attribuito il livello di controllo (standard), come previsto dal modello regionale per quella attività.

#### Periodicità delle verifiche

Nelle attività registrate deve essere garantita l'effettuazione delle verifiche previste dalla SCU. Alle attività viene assegnato un livello minimo di controllo omogeneo per categoria (comparto), definito su base regionale che si rapporta con le frequenze standardizzate, stabilite in base al rischio:

- **Quinquennale (0,20)**
- **Quadriennali (0,25)**
- **Triennali (0,33)**
- **Biennali (0,5)**
- **Annuali (1,0)**
- **Semestrali (2,0).**

# Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale

Documento approvato dalla Conferenza Regione/AUSL del 22.11.2012

## IMPIANTI REGISTRATI

## Allegato 2

CATEGORIA	ATTIVITA' – DETERMINA 9223	Livello Rischio associato all'attività produttiva	Coefficiente del Livello di rischio del processo	RISCHIO COMPLESSIVO (prodotto o processo)	Categoria Rischio (Alto, Medio, Basso)	Entità Produttiva	Frequenza accesso
Produzione primaria	produzione primaria	2	0,3	0,6	B		vedi p.to e) § 5.1
Commercio al minuto	GDO: deperibili e non deperibili, commercio supermercati,	2	0,6	1,2	B		Quadriennale
	VICINATO: deperibili e non deperibili, commercio al minuto	1	0,6	0,6	B		vedi p.to c) § 5.1
Commercio all'ingrosso (compreso il deposito)	prodotti deperibili, esposti, a regime frigoriferi	4	0,3	1,2	B		Quadriennale
	prodotti stabili a t. ambiente	2	0,4	0,6	B		Quinquennale
Commercio al dettaglio di carni fresche (macellerie)	deperibili e non deperibili,	4	0,9	3,6	M		Biennale
Commercio al dettaglio di prodotti ittici (pescherie)	deperibili e non deperibili,	4	0,9	3,6	M		Biennale
Commercio con strutture mobili su aree pubbliche	prodotti deperibili, commercio al minuto	2	0,6	1,2	B		Quadriennale
	prodotti stabili a t. ambiente	1	0,6	0,6	B		vedi p.to c) § 5.1
Vendita diretta di latte crudo	latte crudo	6	1	6	A		Semestrale
Aziende di Trasporto alimenti	prodotti deperibili, trasporti merci su strada	4	0,3	1,2	B		Quadriennale
	prodotti stabili a t. ambiente, trasporti merci su strada	2	0,2	0,4	B		vedi p.to c) § 5.1

# **Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio" degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia - Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale**

**Documento approvato dalla Conferenza Regione/AUSL del 22.11.2012**

## **5.1 Lo Standard regionale di controllo ufficiale degli Impianti registrati.**

### **Casi particolari:**

**c) per le categorie di seguito elencate, l'Allegato 2 non indica la periodicità del controllo. La stessa viene rimandata alla pianificazione delle singole Aziende USL, che sulla base della situazione locale, definiranno: l'obiettivo da perseguire, la modalità, gli strumenti di controllo da utilizzare e la frequenza. Tale pianificazione dovrà assicurare un numero di controlli annui su circa il 5% delle imprese esistenti.**

#### **Categorie**

**commercio al minuto di vicinato di prodotti deperibili/non deperibili**

**commercio con strutture mobili su aree pubbliche sia esso in sede fissa che in forma itinerante di prodotti non deperibili da conservarsi temperatura ambiente e ortofrutticoli;**

**aziende di trasporto alimenti stabili e da conservare a temperatura ambiente**

**sola somministrazione pasti, bar, caffetteria con somministrazione bevande**

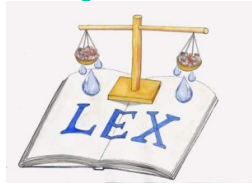
# MEZZI DI TRASPORTO

**Adempimenti di legge a cui attenersi  
al fine del Controllo Ufficiale ai sensi  
del Reg.CE 852/2004 e  
Reg.CE 178/2002**



# REG CE 852/2004

## CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



### Articolo 3 Obblighi generali

**Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.**

### Articolo 5 Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

**1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.**

### Articolo 6 Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento

**2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento. Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.**

# REG CE 852/2004

## CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



### Articolo 3 Obblighi generali

**Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.**

### Articolo 5 Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

**1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.**

### Articolo 6 Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento

**2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento. Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.**



# REG CE 852/2004

## CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

### Art. 4 : Requisiti generali e specifici in materia d'igiene

#### Produzione Primaria

1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla **parte A dell'allegato I** e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

#### Produzione post primaria

2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'**allegato II** e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

# REG CE 852/2004

CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

## REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI MEZZI DI TRASPORTO

### Produzione Primaria - ALLEGATO I Parte A CAPITOLO II

**Punto 4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:**

**b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;**

**Punto 5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:**

**a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;**

# REG CE 852/2004

## CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

### REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI MEZZI DI TRASPORTO

#### **Produzione post primaria - ALLEGATO II CAPITOLO IV Trasporto**

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

# REG CE 852/2004

CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

## MEZZI DI TRASPORTO REFRIGERATI

Il D.M. 28 febbraio 1984 ha stabilito che i veicoli attrezzati per i trasporti nazionali in regime di temperatura controllata delle derrate deperibili seguano la disciplina dei trasporti internazionali A.T.P. ( Accord Transport Perissables)

I mezzi di trasporto omologati a norme ATP, una volta immessi in circolazione, ricevono una "attestazione ATP" nella quale sono riportati diversi dati (es. marca, tipo, n.di telaio e targa del veicolo su cui è installata la carrozzeria, n. di omologazione, estremi del verbale di isoterma, valore del coefficiente K della carrozzeria, classificazione ATP del mezzo di trasporto, giorno mese ed anno di scadenza di validità dell'attestazione.)

# REG CE 852/2004

CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

## MEZZI DI TRASPORTO REFRIGERATI: classificazione ATP

I mezzi di trasporto omologati ATP sono muniti di targhetta, di colore blu scuro su sfondo bianco, riportante la sigla di riconoscimento del mezzo.

Le sigle di norma utilizzate negli attestati sono FRC, FRF, RRC.

La prima lettera indica la categoria ( F = frigorifero, R = refrigerato);

la seconda lettera indica il tipo ( N = normale, R = rinforzato);

La terza indica la classe termica:

A = t da +12°C a 0 °C,

B = t da +12°C a -10 °C

C = t da +12°C a -20°C,

D = T costante a 0°C

E = T costante a -10°C

F = T costante a - 20°C


Una X finale indica che il gruppo frigo è amovibile e non autonomo.

# IMPRESE INTERESSATE

Delibera n. 1869 del 17-11-2008

“Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare”



TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	TIPOLOGIE DI IMPRESE	Modalità di controllo dei pericoli
<p><i>Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari,</i></p> <p><i>OPPURE che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti</i></p>  <p><b>MEZZI DI TRASPORTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati, auto negozi e banchi temporanei di vendita;</li> <li>locali in cui sono servite prevalentemente bevande (bar, caffè, ecc.);</li> <li>negozi alimentari al dettaglio (esercizi di vicinato e medie strutture di vendita, come definite dal Dlgs 114/98)</li> <li>Imprese di trasporto di prodotti alimentari confezionati e non</li> <li>imprese di deposito di prodotti alimentari ove non vi sia alcuna manipolazione</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se presenti manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, specifici e validati conformemente alle procedure ministeriali, le imprese alimentari possono utilizzarli per rispondere agli obblighi di cui alla presente delibera.</li> <li>In alternativa le imprese alimentari devono implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti: <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a) Prerequisiti</b> in materia di igiene alimentare</li> <li><b>b) Operazioni di monitoraggio</b> = monitoraggio delle temperature e il controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione/ congelamento.</li> <li><b>c) Registrazione</b> = registrazioni delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.</li> </ul> </li> </ol>

N.B. La classificazione della tabella è da intendersi riferita alle attività nelle quali gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità (in linea con la definizione di "microimprese" di cui alla Raccomandazione 2003/361 CE della Commissione Europea).

# SISTEMA HACCP E PRESCRIZIONI DI BASE



controllo delle temperature e mantenimento di una catena fredda;



## PRESCRIZIONI DI BASE:

- La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti



## PREREQUISITI

# Requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione

(Breve e sintetica descrizione dell'attività comprensiva della manutenzione)

Procedura	Requisiti minimi
<b>MANUTENZIONE</b>	Evidenza di un processo per la <b>manutenzione ordinaria e straordinaria</b> dei mezzi di trasporto e degli ambienti in uso con particolare riferimento a <u>dispositivi di controllo delle temperature nel caso di trasporto di prodotti deperibili</u>



## PREREQUISITI

- Qualifica fornitori (modalità di selezione dei fornitori )
- Gestione dell'alimento (ricevimento, stoccaggio temporaneo, qualora previsto ) e trasporto



### Procedura

### Requisiti minimi

#### **GESTIONE FORNITURE**

1. Identificazione dei fornitori con riferimento ai servizi/prodotti acquistati
2. Eventuali criteri di scelta dei fornitori

# PREREQUISITI

## Gestione dei rifiuti

(Breve e sintetica descrizione delle modalità di RACCOLTA e SMALTIMENTO comprensiva dei tempi)

Procedura	Requisiti minimi
<b>GESTIONE RIFIUTI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Individuazione di aree destinate a questo scopo;</li><li>2. Evidenza di un processo di gestione ed eliminazione del rifiuto razionale e rispettoso della normativa vigente</li></ol>



# PREREQUISITI

## Procedure di controllo degli infestanti

Procedura	Requisiti minimi
<b>LOTTA AGLI INFESTANTI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Monitoraggio situazione ed eventuale applicazione di misure anti intrusive</li><li>2. Disposizione di esche o altri sistemi in presenza di situazioni di non conformità quale misura repressiva</li></ol>



## PREREQUISITI

Procedure igieniche (pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto, delle aree di ricovero degli stessi e dei locali di stoccaggio)

Procedura	Requisiti minimi
<b>SANIFICAZIONE</b>	Presenza di una procedura, piano o scheda indicate frequenze, modalità e prodotti di sanificazione di mezzi di trasporto, ambienti, eventuali celle, attrezzature



## PREREQUISITI Qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)

Procedura	Requisiti minimi
<b>QUALITA' DELL'ACQUA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Disponibilità di acqua potabile per le operazioni di lavaggio dei mezzi di trasporto, raccorderie e tubazioni</li><li>2. Effettuazione di analisi periodiche in caso di erogazione con pozzo privato autorizzato</li></ol>



## PREREQUISITI

### Controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo durante il trasporto

#### **CONSERVAZIONE PRODOTTI**

Evidenza di criteri per il trasporto ( ed eventualmente lo stoccaggio temporaneo) dei deperibili; definizione delle modalità di controllo delle temperature

In assenza di procedura tali criteri possono essere riportati sulle schede utilizzate per il controllo.



## PREREQUISITI

Igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale.

Procedura	Requisiti minimi
<b>IGIENE DEL PERSONALE</b>	Presenza di regole minime a cui attenersi anche attraverso cartelli, opuscoli informativi, istruzioni operative.





## PREREQUISITI

Formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Procedura	Requisiti minimi
<b>FORMAZIONE/ADESTRAMENTO DEL PERSONALE</b>	Evidenza di un processo di formazione/addestramento in corso con registrazione di attestati di partecipazione a corsi, verbali di incontri, eventuale presenza di istruzioni operative



## PRESCRIZIONI DI BASE

# La rintracciabilità, il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti

Procedura	Requisiti minimi
<b>RINTRACCIABILITA'</b>	<p>Presenza di una procedura .</p> <p>L'O.S.A. deve predisporre un efficace sistema di rintracciabilità interna che consente di:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Individuare sia la fonte d'approvvigionamento degli alimenti/mangimi trasportati (Rintracciabilità a monte),</li><li>2. Individuare le imprese alle quali sono stati consegnati gli alimenti/mangimi trasportati (Rintracciabilità a valle);</li></ol>



Chi è soggetto a notifica?



Regione Emilia Romagna - DGR. n. 14738/2013: Capitolo I - Ambiti particolari Trasporti stabilisce che:

“Le imprese di trasporto che veicolano tramite automezzi prodotti alimentari, mangimi e SOA o prodotti derivati, sono soggette alla registrazione della specifica attività secondo le modalità definite nel presente atto”.

L' OSA titolare di attività registrata/riconosciuta che detiene tali automezzi a servizio della suddetta attività, **è tenuto a presentarne la notifica al SUAP del Comune dove ha sede operativa lo stabilimento (anche nel caso in cui la sede legale dell'impresa sia altrove).**

### Chi è non è soggetto a notifica?

Non sono tenute a notificare l'attività di trasporto le imprese che effettuano per conto proprio trasporti di prodotti alimentari - **ad esclusione delle imprese che effettuano il trasporto di alimenti sfusi, carne, prodotti della pesca e surgelati (attività già soggette ad autorizzazione sanitaria ex art. 44 del DPR 327/80)** - nel contesto di altre attività alimentari già registrate (compresi i produttori primari) e/o riconosciute in quanto la fase di trasporto è da considerarsi parte integrante dell'attività dell'impresa e pertanto inserita all'interno del piano di autocontrollo.

## Adempimenti dell'O.S.A.

Ogni operatore del settore alimentare notifica ciascuno veicolo posto sotto il proprio controllo tramite presentazione del **modello A1** (compilato in tutte le voci previste, firmato dal responsabile legale o dalla persona ufficialmente delegata e corredato degli allegati per lo stesso previsti):

- al SUAP del Comune dove **ha la residenza il titolare della ditta individuale o ha sede legale la società**. N.B. L'OSA titolare di attività registrata/riconosciuta che detiene automezzi soggetti a registrazione a servizio della suddetta attività, è tenuto a presentarne la notifica **al SUAP del Comune dove ha sede operativa lo stabilimento** (anche nel caso in cui la sede legale dell'impresa sia altrove).

**Copia della notifica di registrazione dovrà accompagnare gli automezzi registrati per il trasporto.**

## Adempimenti dell'O.S.A.

Ogni operatore del settore alimentare notifica ciascuno veicolo posto sotto il proprio controllo tramite presentazione del **modello A1** (compilato in tutte le voci previste, firmato dal responsabile legale o dalla persona ufficialmente delegata e corredato degli allegati per lo stesso previsti):

- al SUAP del Comune dove **ha la residenza il titolare della ditta individuale o ha sede legale la società**. N.B. L'OSA titolare di attività registrata/riconosciuta che detiene automezzi soggetti a registrazione a servizio della suddetta attività, è tenuto a presentarne la notifica **al SUAP del Comune dove ha sede operativa lo stabilimento** (anche nel caso in cui la sede legale dell'impresa sia altrove).

**Copia della notifica di registrazione dovrà accompagnare gli automezzi registrati per il trasporto.**