

REPUBBLICA ITALIANA
Regione Siciliana



ASSESSORATO DELLA SALUTE

Dipartimento Regionale per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
Servizio 7 – Sicurezza alimentare

Prot. DASOE/Serv. 7/ 28624

Palermo, 06/08/2020

AL SUAP COMUNE DI RANDAZZO
protocollo_generale@randazzopec.e-etna.it

E p.c. AL S.I.A.O.A. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI
CATANIA

Oggetto: Stabilimento n. **CE IT 19 20**, con sede in Randazzo, impresa alimentare La Cava s.r.l. –
Presa d’atto variazioni strutturali.

Si fa riferimento alla nota di codesto SUAP n. 10660 del 13 luglio 2020, con la quale è stata indetta la conferenza asincrona ai sensi dell’art. 14/bis della Legge 241/90, per la presa d’atto delle variazioni strutturali intervenute nello stabilimento sito in Randazzo (CT) via Basile, n. 246 cap 95036 dell’impresa alimentare **LA CAVA S.R.L.** con riconoscimento **CE IT 19 20** ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Con nota prot. n. 114598 del 23 luglio 2020, assunta al protocollo di questo Dipartimento il 24 luglio 2020 al n. 27160 il Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell’A.S.P. di Catania ha comunicato l’avvenuta effettuazione di lavori nello stabilimento che non comportano sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o di attività produttiva già riconosciuta e che lo stesso mantiene i requisiti igienico-sanitari e strutturali.

Per quanto sopra e in applicazione del D.A. n. 2587 del 14 dicembre 2017:

SI PRENDE ATTO

ai soli fini igienico-sanitari e fatti salvi eventuali diritti di terzi ed il possesso di altre licenze o autorizzazioni che per disposizioni normative dovessero altresì essere conseguite, delle variazioni strutturali apportate.

L’impianto mantiene il numero di riconoscimento **CE IT 19 20** e con tale identificativo resta iscritto nel Sistema Nazionale degli Stabilimenti “S.Inte.SI.S.-STRUTTURE” che verrà aggiornato con i dati e le informazioni oggetto del presente provvedimento.

L'impresa alimentare deve garantire, tra l'altro, che gli alimenti trattati dallo stabilimento soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare vigente in tutte le fasi della catena produttiva, verificando che tali disposizioni siano soddisfatte.

Il Piano di Autocontrollo aziendale sull'analisi dei rischi condotta secondo i principi dell'HACCP deve sempre risultare adeguato alla natura e alle dimensioni dello stabilimento. Lo smaltimento di tutti i rifiuti e degli scarti, lo scarico dei reflui prodotti presso lo stabilimento, le eventuali emissioni in atmosfera, l'approvvigionamento idro-potabile, nonché le procedure e le attività di autocontrollo devono avvenire nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente. In particolare lo smaltimento di rifiuti e scarti deve avvenire tramite raccolta differenziata.

Sono fatte salve le norme in materia di prevenzione incendi ed infortuni e le disposizioni concernenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Il mantenimento del riconoscimento resta subordinato nel tempo alla validità delle autorizzazioni permanenti o temporanee possedute dall'impresa alimentare La Cava s.r.l.

I controlli ufficiali da effettuarsi presso lo stabilimento a cura del Servizio veterinario competente per territorio e le operazioni di bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione dei prodotti devono avvenire in conformità con quanto previsto dai regolamenti vigenti.

Il presente provvedimento, in quanto atto endoprocedimentale, viene trasmesso a codesto SUAP per la conclusione della conferenza semplificata.

**Il Dirigente Generale
(Dott.ssa Maria Letizia Di Liberti)**

Il Dirigente del Servizio 7
(Dr.ssa Daniela Nifosi)

L'istruttore direttivo
(C. Curcio)