

MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA NOTIFICA DI INIZIO/VARIAZIONE ATTIVITA' – Reg. CE 852/2004

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

- .. Produzione, preparazione
- .. Confezionamento
- .. Somministrazione
- .. Deposito

...altro (specificare).....

sito in..... Via..... n.....

Ditta

L'attività in oggetto consiste in:

(specificare ad es: gastronomia , pasticceria, gelateria, panetteria, pastificio, caseificio, ristorante, pizzeria, spaghetteria, paninoteca, birreria, bar, ecc.)

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1/....., aggiornata, datata e firmata dal sottoscritto/dal tecnico incaricato.

I LOCALI, in numero di....., sono dotati delle seguenti caratteristiche igienico-sanitarie (per ciascun locale pertinente all'esercizio specificare le seguenti caratteristiche:ubicazione, superficie, altezza, aerazione, pavimentazione, pareti, dispositivi di protezione dall'ingresso di roditori, insetti, ecc.):

DISPENSA/DEPOSITO MATERIE PRIME

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione : naturale SI .. NO ...

Se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale)

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI .. NO ...

LABORATORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

aerazione : naturale SI .. NO ...

Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale).....

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI .. NO ...

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...
Se NO specificare
Superficie mq..... altezza m.....
Aerazione : naturale SI .. NO ...
Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:
.....
Pavimentazione (specificare materiale).....
Pareti (specificare il materiale).....
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI .. NO ...

DEPOSITO PRODOTTI FINITI

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...
Se NO specificare
Superficie mq..... altezza m.....
Aerazione : naturale SI .. NO ...
Se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora.....
Pavimentazione (specificare materiale).....
Pareti (specificare il materiale).....
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI .. NO ...

SALA DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...
Se NO specificare
Superficie mq..... altezza m.....
Aerazione : naturale SI .. NO ...
Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:
.....
Pavimentazione (specificare materiale).....
Pareti (specificare il materiale).....
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI .. NO ...

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

Ubicazione: fuori terra SI .. NO ...
Se NO specificare
Superficie mq..... altezza m.....
Aerazione:
• Naturale SI .. NO ...
• se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora SI .. NO ...
.....
pavimentazione.....pareti.....
accessori:
antibagno con porta a chiusura automatica SI .. NO ..
lavabo con erogazione a comando non manuale SI .. NO ..
distributore di sapone liquido SI .. NO ..

asciugamani non riutilizzabili o elettrici SI .. NO ..

SPOGLIATOIO SI .. NO ..

N.....armadietti individuali a doppio scomparto ubicati in.....

divisi per sesso SI .. NO ..

in numero sufficiente per il personale presente SI .. NO ..

SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO DEGLI AVVENTORI SI .. NO ..

Ubicazione:

all'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con
i locali di lavorazione deposito o vendita SI .. NO ..

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione:

• naturale SI .. NO ..

• artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora SI .. NO ..

pavimentazione.....pareti

LE ATTREZZATURE a disposizione dell'attività sono:

- per lo stoccaggio delle materie prime n.bancali
n.scaffalature
n.apparecchiature refrigeranti (specificare)

.....
n.altro (specificare)

- per la cottura n.cucina alimentata a : gas metano ..
gas GPL ..
elettrica ..
altro ..

n.cappa collegate a canna fumaria autonoma
sfociente sopra il tetto, adeguatamente coibentata
e comunque realizzata secondo le norme di buona
tecnica.

n.....Forno (specificare).....
installato a norma e collegato a canna fumaria autonoma
sfociente sopra il tetto

n.....brasiera

n.....friggitrice

n.cuoci pasta

n.....altro

-per la lavorazione n.....piani di lavoro (specificare il materiale)

.....
n.....lavelli (specificare il materiale).....

.....
n.....

-per il confezionamento n.termosaldatrice
n.....

-per la conservazione dei prodotti, pronti per il consumo:
per azione del freddo.....
.....
.....
Altro.....

- per la pulizia di utensili e stoviglie n.....lavastoviglie
n.....lavelli
n.altro(specificare.....
.....

Gli **ARREDI** a disposizione dell'attività
-per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti n.....armadi chiusi (specificare il
materiale).....
.....
n.....altro.....

- per la raccolta dei rifiuti n.contenitore azionabile
mediante pedale e con sacco di raccolta non
riciclabile
n.

LOCALE ARMADIO per la detenzione delle sostanze
non destinate all'alimentazione (es.detersivo) SI .. NO

OSSERVAZIONI _____

Alessandria , li _____ In fede _____