

MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA
DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA' AI SENSI ART. 6 REG. CE 852/2004

(in triplice copia)

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA (Art. 26 D.P.R. 327/80) di locali, impianti, attrezzature dell'esercizio di:

- produzione, preparazione
- confezionamento
- somministrazione
- deposito

sito in _____ via _____ n. _____
ditta _____

L'attività di cui 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.

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. _____

Areazione: naturale SI NO

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

Pavimentazione *(specificare il 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. _____

Areazione: naturale SI NO

Se artificiale: specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche _____

Pavimentazione (*specificare il 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. _____

Areazione: naturale SI NO

Se artificiale: specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche _____

Pavimentazione (*specificare il 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. _____

Areazione: naturale SI NO

Se artificiale: specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche _____

Pavimentazione (*specificare il materiale*) _____

Pareti (*specificare il materiale*) _____

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

SALE DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

Ubicazione: fuori terra SI NO

Se NO: specificare _____

Superficie mq. _____ **altezza** m. _____

Areazione: naturale SI NO

Se artificiale: specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche _____

Pavimentazione (*specificare il 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. _____

Areazione: naturale SI NO

artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi 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

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 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 collegata a canna fumaria autonoma sfociante 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 sfociante sopra il tetto
n. _____ brasiera
n. _____ friggitrice
n. _____ cuocipasta
n. _____ altro _____

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

n. _____ lavelli (*specificare il materiale*)

n. _____

n. _____

- per il confezionamento n. _____ termosaldatrice

n. _____

- per la conservazione dei prodotti pronti per il consumo:

per azione del freddo _____

per azione del calore _____

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 (*specificare*) _____

- per la raccolta dei rifiuti con sacco di raccolta non riciclabile

n. _____ contenitore azionabile mediante pedale

n. _____

LOCALE O ARMADIO per la detenzione delle sostanze

Non destinate all'alimentazione (es. detersivi)

SI

NO

OSSERVAZIONI

_____ ; _____

data e luogo

In fede
