

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA

Integrativa dell'allegato I alla DGR n° 16-4910 del 14-11-2012

IL SOTTOSCRITTO
presenta relazione tecnico-descrittiva dell'attività

☐ permanente ☐ temporanea dalal
come specificato nel modello di notifica

Il **numero di addetti** che presumibilmente verranno impiegati nell'attività sarà:

L'approvvigionamento dell'**acqua potabile** è fornito da:

☐ acquedotto municipale ☐ pozzo privato ☐ altro

(nel caso di approvvigionamento idrico tramite pozzo privato/altro allegare certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da un laboratorio pubblico)

Nell'esercizio è disponibile **acqua corrente calda**? ☐ SI ☐ NO

Lo **smaltimento degli scarti di lavorazione** (ossa, grasso, prodotti non conformi, ecc.) avverrà tramite:

☐ ditta autorizzata ☐ altro

Lo **smaltimento dei rifiuti solidi** avverrà tramite:

☐ servizio comunale ☐ altro

Lo **smaltimento dei rifiuti liquidi** avverrà tramite:

☐ fognatura comunale ☐ altro

La **difesa preventiva da agenti infestanti** sarà attuata tramite:

- ☐ reti antimosche e protezione contro insetti striscianti
- ☐ lampade attrattive/trappole UV (a captazione/a scarica elettrica)
- ☐ scarichi provvisti di sifone a pavimento
- ☐ altro

LOCALI

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso è quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1:100 datata e firmata dal sottoscritto.

Descrizione dei locali:

- a) n° locali di vendita: mq.
- b) n° locali di lavorazione: mq.
- c) n° locali di deposito: mq.
- d) n° servizi igienici: mq.
- e) n° spogliatoi: mq.

per una superficie complessiva di mq.

LOCALI/AREE DI VENDITA, LAVORAZIONE, DEPOSITO, SERVIZI IGIENICI, SPOGLIATOIO

I **pavimenti** sono facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestiti di materiale resistente e non tossico:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ vendita | ☐ vendita | ☐ vendita |
| ☐ lavorazione | ☐ lavorazione | ☐ lavorazione |
| ☐ deposito | ☐ deposito | ☐ deposito |
| ☐ servizi igienici | ☐ servizi igienici | ☐ servizi igienici |
| ☐ spogliatoio | ☐ spogliatoio | ☐ spogliatoio |
- ☐ piastrelle ☐ resina ☐ altro

Le **pareti**, fino ad un'altezza di mt, sono lisce facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestite da materiale resistente e non tossico (allegare certificato di atossicità/idoneità industrie alimentari):

- | | | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------|--|
| ☐ piastrelle | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ vernice a smalto | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ altro | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio |
|--|--|--|--|---------------------------------------|--|

Aerazione:

- | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| ☐ naturale | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ artificiale* | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ naturale integrata da artificiale * | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio |
|--|--|--|--|---|--|

(* Specificare apparecchiature e caratteristiche tecniche, allegando scheda firmata da tecnico abilitato, per i locali produttivi e di somministrazione; apparecchiature e numero ricambi aria/ora per i locali accessori).

Illuminazione:

- | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
| ☐ naturale | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ artificiale | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio | ☐ naturale integrata da artificiale | ☐ vendita
☐ lavorazione
☐ deposito
☐ servizi igienici
☐ spogliatoio |
|--|--|---|--|---|--|

Presenza di **lavamani** dotato di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non azionabile manualmente (pedale, fotocellula, altro sistema idoneo), erogatore di sapone liquido per le mani ed un sistema igienico di asciugatura: ☐ NO ☐ SI nel/i locale/i

Presenza di **lavello** in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio delle attrezzature** dotato di acqua corrente calda e fredda: ☐ NO ☐ SI nel/i locale/i

Presenza di **lavello** in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio degli alimenti** dotato di acqua corrente calda e fredda: ☐ NO ☐ SI nel/i locale/i

Il **soffitto** e le attrezzature sopraelevate sono realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle.

I **serramenti (porte e finestre)** sono in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico.

SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici **riservati** esclusivamente **al personale addetto** sono:

- ☐ non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione
- ☐ dotati di antibagno con porta a chiusura automatica in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico.
- ☐ dotati di lavabo con erogazione d'acqua corrente calda e fredda a comando non manuale (pedale, fotocellula o altro sistema idoneo).
- ☐ dotati di erogatore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili.

SPOGLIATOIO

Ad uso esclusivo del personale addetto:

- ☐ n° armadietti individuali a doppio scomparto, ubicati:
☐ nel locale spogliatoio ☐ nel locale*

(* è consentito posizionare gli armadietti nell'antibagno a condizione che lo stesso sia ad uso esclusivo del personale e sufficientemente ampio)

SERVIZI IGIENICI AVVENTORI

I servizi igienici riservati esclusivamente agli avventori sono:

- ☐ non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione
☐ dotati di antibagno con porta in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico.
☐ dotati di lavabo con erogazione d'acqua corrente calda e fredda
☐ dotati di erogatore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili.

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Tutte le attrezzature sono in materiale non tossico, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Per la **conservazione/stoccaggio**:

- ☐ n° banchi frigoriferi destinati alla conservazione di
☐ n° armadi frigoriferi destinati alla conservazione di
☐ n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
☐ n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
☐ n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
☐ n° congelatori a pozzetto
☐ n° congelatori verticali.....
☐ n° sistemi termostatici ($T > + 65\text{ }^{\circ}\text{C}$) per la conservazione di alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi
☐ n° attrezzature per la conservazione di alimenti cotti da consumarsi freddi
($4\text{ }^{\circ}\text{C} \geq T \leq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$)
☐ n° locali/celle adibiti a stagionatura di
☐ n° altro
☐ n° scaffalature
☐ n° bancali

Per la **lavorazione**:

- ☐ n° affettatrici di cui n° per carni rosse – n° per carni bianche – n° per salumi
☐ n° sterilizzatori a caldo
☐ n° piani di lavoro
☐ n° abbattitori termici
☐ n° tritacarne
☐ n° taglieri
☐ n° altro

Per la **cottura**:

- ☐ n° brasiere
☐ n° cucine con fuochi a gas o altro sistema di produzione di calore.....
☐ n° girarrosto
☐ n° forni ((specificare la fonte di energia)
☐ n° friggitrici
☐ n° cuocipasta
☐ n° altro

La/le cappa/e di aspirazione dei fumi e vapori di cottura è/sono collegata/e a canna/e fumaria/e ad uso esclusivo, impermeabile a fumi ed odori, sfociante oltre il tetto, costruita secondo le regole di buona tecnica di cui si allega certificazione rilasciata da tecnico abilitato ☐ SI ☐ NO

La/le cappa/e di aspirazione dei fumi e vapori di cottura è/sono collegata/e ad un sistema di abbattimento di fumi ed odori alternativo e, precisamente:

☐ filtri a carbone attivo e ventola verso l'esterno

☐ altro (specificare)

Per il **confezionamento**:

☐ n° piani di lavoro

☐ n° termosaldatrici

☐ n° altro

Per il **lavaggio di utensili e stoviglie**:

☐ n° lavastoviglie

☐ n° piani lavoro

☐ n° altro

Per riporre **utensili, stoviglie, contenitori, pentolame puliti**:

☐ n° armadi chiusi in materiale ☐ altro

Per riporre **spezie, additivi, condimenti**:

☐ armadi chiudibili ☐ altro

Per la detenzione di **prodotti ed attrezzature per la pulizia**:

☐ apposito locale ☐ apposito armadio ubicato nel locale

Per la detenzione del **materiale di imballaggio**:

☐ apposito locale ☐ apposito armadio ubicato nel locale

(il materiale di imballaggio deve essere adeguatamente protetto dagli agenti esterni inquinanti)

Per la gestione dei **rifiuti/scarti di lavorazione**:

☐ n° contenitori, dotati di coperchio apribile mediante pedale, per la raccolta dei rifiuti con sacco non riciclabile.

☐ n° contenitori chiudibili per la raccolta degli scarti di lavorazione (ossa, grasso, ittici) adeguatamente identificati con banda verde alta almeno 15 cm, in materiale lavabile.

DESCRIZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE

Il sottoscritto dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione.

....., li / /

FIRMA

.....