

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA  
D.I.A. SANITARIA ART. 6 REG. CE 852/2004**

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA di locali, impianti e 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, areazione, 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 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. \_\_\_\_\_

**aerazione**: 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. \_\_\_\_\_

**aerazione** : 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. \_\_\_\_\_

**aerazione** : 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

### 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 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.** \_\_\_\_\_

**aerazione:**

· naturale

SI  NO

· artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 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

numero 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

**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 collegata a canna fumaria autonoma sopra il tetto, adeguatamente coibentata e comunque realizzata secondo le norme di buona tecnica.

- n. .... forno (specificare) .....  
installato a norma e collegata 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. ....
- 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 .....
- .....

- per la raccolta dei rifiuti

- n. .... contenitore azionabile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile
- n. ....

**LOCALE O ARMADIO** per la detenzione delle sostanze

non destinate all'alimentazione (es. detersivo)

SI  NO

OSSERVAZIONI .....

.....

....., lì .....

In fede

.....