

**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

.....