

RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA (art. 26 D.P.R. 327/80) 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, 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 mt. _____

Aerazione: 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 locali: fuori terra SI NO

Se NO specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

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 locali: fuori terra SI NO

Se NO specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

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 locali: fuori terra SI NO

Se NO: specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

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 locali: fuori terra SI NO

Se NO: specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

Aerazione: 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

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

Ubicazione locali: fuori terra SI NO

Se NO: specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

• Aerazione: naturale SI NO

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

pavimentazione _____ pareti _____

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

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 PER IL PERSONALESI 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****Ubicazione:**

all'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con

i locali di lavorazione e deposito o vendita

SI NO

Se NO: specificare _____

Superficie mq. _____ altezza mt. _____

• 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'ATTIVITA' 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. _____

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'ATTIVITA'

- 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 _____

Data,

In fede

(firma per esteso leggibile)