

**FAC-SIMILE MODELLO DI RELAZIONE TECNICA
(DA ALLEGARE ALLA D.I.A. AI SENSI ART. 6 REG. CE 852/2004)**

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA

(art. 26 D.P.R. 327/1980 di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

- produzione, preparazione
- confezionamento
- somministrazione
- deposito
- vendita dettaglio/ingrosso
- laboratorio artigiano

sito in Pinerolo, via n.

titolare

L'attività consiste in:
(esempio: gastronomia, pasticceria, gelateria, panetteria, pastificio, caseificio, ristorante, pizzeria, spaghetteria, paninoteca, birreria, bar, creperia, yougurteria, ecc.)

LOCALI

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1/100, 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.**

Aerazione : naturale SI NO

Se *artificiale* specificare apparecchiature 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.**

Aerazione : naturale **SI** **NO**

Se *artificiale* specificare apparecchiature 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 CONFEZIONAMENTO

Ubicazione: fuori terra **SI** **NO**

Se **NO** : specificare

Superficie mq. **altezza m.**

Aerazione : naturale **SI** **NO**

Se *artificiale* specificare apparecchiature e n. ricambi d'aria/ora

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 apparecchiature e n. ricambi d'aria/ora

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 apparecchiature 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: 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 (*specificare il materiale*)

Pareti (*specificare il materiale*)

Accessori : • antibagno con porta a chiusura automatica **SI** **NO**

• lavabo con erogazione a comando non manuale **SI** **NO**

• distributore di sapone **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

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 (specificare il materiale)

Pareti (specificare il materiale)

ATTREZZATURE

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 G.P.L.
 - 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 collegata a canna fumaria autonoma sfociante sopra il tetto
 - n. brasiera
 - n. friggitrice
 - n. cuocipasta
 - 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*)
.....

ARREDI

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, ecc.) **SI** **NO**

OSSERVAZIONI
.....
.....
.....
.....

....., li.....
In fede
.....