

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA DOMANDA
DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA EX ART.2 LEGGE 283/62**

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA (art. 26 D.P.R. 327/80) di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

I_I produzione, preparazione
I_I confezionamento
I_I somministrazione
I_I 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 I_I NO I_I

se NO : specificare _____

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione: naturale SI I_I NO I_I
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 I_I NO I_I

LABORATORIO DI PRODUZIONE

ubicazione: fuori terra

se NO: specificare _____

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione: naturale SI I_I NO I_I
se artificiale specificare apparecchiatura a caratteristiche tecniche:

pavimentazione (specificare il materiale) _____

pareti (*specificare il materiale*) _____

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

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

ubicazione: fuori terra SI I_I NO I_I

se **NO:** specificare _____

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale SI I_I NO I_I

se *artificiale specificare* apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

pavimentazione (*specificare il materiale*) _____

pareti (*specificare il materiale*) _____

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

DEPOSITO PRODOTTI FINITI

ubicazione: fuori terra SI I_I NO I_I

se **NO:** specificare _____

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale SI I_I NO I_I

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 I_I NO I_I

SALA DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

ubicazione: fuori terra SI I_I NO I_I

se **NO:** specificare _____

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale SI I_I NO I_I

se *artificiale specificare* apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

pavimentazione (*specificare il materiale*) _____

pareti (*specificare il materiale*) _____

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

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

ubicazione: fuori terra SI I_I NO I_I

se **NO:** specificare _____

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione:

. naturale

. artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora

SI I_I NO I_I

pavimentazione _____ **pareti** _____

accessori: ♦ antibagno con porta a chiusura automatica SI I_I NO I_I

♦ lavabo con erogazione a comando non manuale SI I_I NO I_I

♦ distributore di sapone liquido SI I_I NO I_I

♦ asciugamani non riutilizzabili o elettrici SI I_I NO I_I

SPOGLIATOIO SI I_I NO I_I

N. armadietti individuali a doppio scomparto ubicati in _____

divisi per sesso SI I_I NO I_I

in numero sufficiente per il personale presente SI I_I NO I_I

SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO DEGLI AVVENTORI SI I_I NO I_I

ubicazione:

all'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione, deposito o vendita

SI I_I NO I_I

se **NO:** specificare _____

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione:

. naturale

SI I_I NO I_I

. artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora

SI I_I NO I_I

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: I_I
 - gas GPL: I_I
 - elettrica: I_I
 - altro: I_I

- 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. 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 (specificare).....
-

- 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 I_I

NO I_I

OSSERVAZIONI
.....

....., lì

In fede

.....