

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DEI LOCALI, ATTREZZATURE E DEL CICLO DI LAVORAZIONE

integrativa dell' allegato 2 alla DGR n° 79-7605 del 26/11/2007

DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.)

art. 6 Regolamento CE 852/2004

D.I.A. DIFFERITA

Per l'eventuale sopralluogo di verifica, da parte dell'ASL, contattare il Sig.....
..... al n° telefonico

I locali saranno presumibilmente approntati dal giorno

L'attività svolta sarà:

permanente temporanea dalal

Il **numero di addetti** che presumibilmente verranno impiegati nell'attività sarà:

L'approvvigionamento dell' **acqua potabile** è fornito da:

acquedotto municipale pozzo privato altro

(nel caso di approvvigionamento idrico tramite pozzo privato allegare certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da un laboratorio pubblico)

Nell'esercizio è disponibile **acqua corrente calda**? SI NO

Lo **smaltimento degli scarti di lavorazione** (ossa, grasso, prodotti non conformi ecc.) avverrà tramite:

ditta autorizzata altro

Lo **smaltimento dei rifiuti solidi** avverrà tramite:

servizio comunale altro

Lo **smaltimento dei rifiuti liquidi** avverrà tramite:

fognatura comunale altro

La **difesa preventiva da agenti infestanti** sarà attuata tramite:

- reti antimosche e protezioni contro insetti striscianti
- lampade attrattive/trappole UV (a captazione/a scarica elettrica)
- scarichi provvisori di sifoni a pavimento
- altro

LOCALI

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso è quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1:100 datata e firmata dal sottoscritto.

Descrizione dei locali:

- a) n° locali di vendita: mq.
 - b) n° locali di lavorazione: mq.
 - c) n° locali di deposito: mq.
 - d) n° servizi igienici: mq.
 - e) n° spogliatoi: mq.
- per una superficie complessiva di mq.

LOCALI/AREE DI VENDITA, LAVORAZIONE, DEPOSITO, SERVIZI IGIENICI, SPOGLIATOIO

I **pavimenti** sono facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestiti di materiale resistente e non tossico:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> piastrelle
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> resina
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> altro
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|--|---|

Le **pareti**, fino ad un'altezza di mt., sono lisce facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestite da materiale resistente e non tossico:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> piastrelle
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> vernice a smalto
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> altro
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|--|---|

Aerazione:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> naturale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> naturale integrata da artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|---|---|

Illuminazione:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> naturale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> naturale integrata da artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|---|---|

Presenza di **lavabo lavamani** dotato di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non azionabile manualmente (pedale, fotocellula, altro sistema idoneo), materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura: NO SI nel/i locale/i

Presenza di **lavabo**, in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio delle attrezzature** dotato di acqua corrente calda e fredda: NO SI nel/i locale/i

Presenza di **lavabo**, in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio degli alimenti**, dotato di acqua corrente calda e fredda: NO SI nel/i locale/i

Il **soffitto** e le attrezzature sopraelevate sono realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle.

I **serramenti (porte e finestre)** sono in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico.

SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici riservati esclusivamente al personale addetto sono:

- non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione
- dotati di antibagno con porta a chiusura automatica in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico
- dotati di lavabo con erogazione di acqua corrente calda e fredda a comando non manuale (pedale, fotocellula o altro sistema idoneo)
- dotati di erogatore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili
- dotati di distributore di carta igienica

SPOGLIATOIO

Ad uso esclusivo del personale addetto:

n° armadietti individuali a doppio scomparto, ubicati:

nel locale spogliatoio nel locale

(è consentito posizionare gli armadietti nell'antibagno a condizione che lo stesso sia ad uso esclusivo del personale e sufficientemente ampio)

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Tutte le attrezzature sono in materiale non tossico, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Per la **conservazione** :

- n° banchi frigoriferi destinati alla conservazione di
- n° banchi frigoriferi destinati alla conservazione di
- n° armadi frigoriferi destinati alla conservazione di
- n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
- n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
- n° celle frigorifere destinate alla conservazione di
- n° congelatori a pozzetto
- n° congelatori verticali
- n° sistemi termostatici ($+ 60^{\circ}\text{C} \geq T \leq + 65^{\circ}\text{C}$) per la conservazione di alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi
- n° attrezzature per la conservazione di alimenti cotti da consumarsi freddi ($T \leq + 10^{\circ}\text{C}$)
- n° locali / celle adibiti a stagionatura di
- altro

Per la **lavorazione** :

- n° taglieri in materiale
- n° ceppaie in materiale
- n° affettatrici di cui n° per carni rosse - n° per carni bianche - n° per salumi
- n° sterilizzatori a caldo
- n° portacoltelli in materiale lavabile e disinfettabile
- n° tritacarne
- n° macchine per sottovuoto/atmosfera modificata/termsaldatrice (cancellare la voce che non interessa)
- n° insaccatrici
- n° segaossa
- n° piani di lavoro adibiti a
- n° piani di lavoro adibiti a
- n° abbattitori termici
- altro
- altro

Per la **cottura** :

- n° brasiere
- n° cucine con fuochi a gas o altro sistema di produzione di calore
- n° girarrosto
- n° forni (specificare la fonte di energia)
- n° friggitrici
- altro

La **cappa di aspirazione** dei fumi e vapori di cottura è collegata ad una **canna fumaria** ad uso esclusivo, impermeabile a fumi ed odori, sfociante oltre il tetto, costruita secondo le regole di buona tecnica di cui si allega **certificazione** rilasciata da tecnico abilitato SI NO

La **cappa di aspirazione** dei fumi e vapori di cottura è collegata ad un sistema di abbattimento di fumi ed odori alternativo e precisamente:

- filtri a carbone attivo e ventola verso l'esterno
- altro (specificare)

Per riporre **utensili, stoviglie, contenitori, pentolame puliti**:

- n° armadi chiusi in materiale
- altro

Per riporre **spezie, additivi, condimenti**:

- armadi chiudibili
- altro

Per la detenzione di **prodotti ed attrezzature per la pulizia**:

- apposito locale
- apposito armadio ubicato nel locale

Gli **additivi alimentari** vengono conservati in (specificare)

Per la detenzione del **materiale di imballaggio**:

- apposito locale
 - apposito armadio ubicato nel locale
- (il materiale di imballaggio deve essere adeguatamente protetto dagli agenti esterni inquinanti)

Per la gestione dei **rifiuti/scarti di lavorazione**:

- n° contenitori, dotati di coperchio apribile mediante pedale, per la raccolta dei rifiuti in materiale
- n° contenitori chiudibili per la raccolta degli scarti di lavorazione (ossa, grasso, ittici) adeguatamente identificati con banda verde alta almeno 15 cm , in materiale

ALTRE INFORMAZIONI RELATIVE AL CICLO DI LAVORAZIONE

Il sottoscritto dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione.

Firma

....., li/...../.....

.....