

MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITA' AI SENSI DELL'ART. 6 REG. (CE) 852/2004 E DELLA D.G.R. 16-4910 del 14-11-2012

Stabilimento/esercizio della Ditta.....

Sito in.....Via.....N.....

La disposizione dei locali in numero di..... e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1/....., aggiornata, datata e firmata dal sottoscritto.

INFORMAZIONI GENERALI

Acque reflue: scarico tramite: fognatura pubblica fognatura privata (in questo caso è necessaria la dichiarazione relativa all'avvenuto adempimento alle procedure di cui all'art. 15 L.R. 13/90).

Approvvigionamento idrico tramite: acquedotto pubblico pozzo o sorgente privati (in questo caso è necessario il certificato di potabilità dell'acqua).

N° addetti: _____

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 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 apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

pavimentazione (specificare il materiale) _____

pareti (specificare il materiale) _____

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

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTOubicazione: 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 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 apparecchiatura e caratteristiche tecniche:*pavimentazione (*specificare il materiale*) _____pareti (*specificare il materiale*) _____dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc. SI NO

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALEubicazione: 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 erogatore a comando non manuale SI NO
- distributore di sapone liquido SI NO
- asciugamani non riutilizzabili o elettrici SI NO

SPOGLIATOIO SI 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** SI NO 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 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.....

- 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.....

,li.....

In fede