

Relazione Tecnica

(ai sensi della delibera di Giunta Regionale n. 970/07
Recepimento dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004
ed ai sensi della Determina n. 9746 del 26/07/2007 del
Responsabile Servizio Veterinario ed Igiene della Regione Emilia Romagna)

Deposito alimenti, vendita al dettaglio

Tipo di azienda alimentare

Attività svolta _____

Ragione sociale _____

Nome di fantasia _____

Sita in via _____ numero _____

Comune di _____ Provincia _____

Cap _____ Telefono _____ Fax _____

Tipo di consumatore finale _____

Numero di addetti alla data di presentazione della domanda _____

Alimenti e bevande di cui l'azienda si occupa

<i>Tipologia materia prima</i>	<i>Tipo di Approvvigionamento (diretto o tramite fornitore)</i>	<i>Modalità di conservazione (temperatura ambiente, frigo, freezer)</i>

- Per l'approvvigionamento delle materie prime vengono utilizzati mezzi o contenitori propri? SI O NO O
Caratteristiche degli eventuali contenitori o mezzi utilizzati _____

- Per lo stoccaggio delle materie prime l'esercizio dispone di magazzini di deposito? SI O NO O
In caso affermativo specificare la tipologia _____

- Prima della vendita viene fatta una eventuale piccola lavorazione/manipolazione? SI O NO O
Se si, con quale modalità? _____

Approvvigionamento idrico

Tipo di approvvigionamento idrico:

- allacciamento ad acquedotto pubblico SI O NO O
- allacciamento a struttura privata SI O NO O

In caso di utilizzo di acqua proveniente da struttura privata (pozzo o acquedotto consortile) specificare l'uso: _____

Caratteristiche dell'eventuale impianto di potabilizzazione _____

Ultime analisi chimico-fisiche e microbiologiche effettuate in data _____:

Indicare le eventuali attrezzature interposte nella rete di distribuzione interna:

SERBATOIO O BOILER O ADDOLCITORE O AUTOCLAVE O
ALTRO O (specificare) _____

Smaltimento rifiuti

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi: _____

Indicazioni relative all'impianto di smaltimento dei rifiuti liquidi e, ove utilizzati, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque: _____

Caratteristiche locali **(materiali, lavabilità, difesa infestanti)**

I locali sono con pavimentazione integra facilmente lavabile ed igienizzabile, le pareti sono rivestite da materiale lavabile sino ad 1.70 mt di altezza. I locali con aperture dotate di protezioni antinsetti sono : _____

Attrezzature

Tipologia	Numero	Posizionamento
O Piani di lavoro		
O Frigoriferi: O con termometro interno O con termometro esterno		
O Freezer: O con termometro interno O con termometro esterno		
O Celle frigo:		

O con termometro interno O con termometro esterno		
O Lavandini		
O Lavamani		
O Banchi espositori: O refrigerati O non refrigerati		
O Affettarice		
O Ripiani/scaffali: O lavabili O non lavabili		
O Forno micro onde		
O Altro specificare		

Descrizione del ciclo produttivo
Modalità di :

Ricevimento materie prime: _____

Conservazione/stoccaggio (a temperatura ambiente/refrigerato) _____

Porzionatura

(Eventuale)

Manipolazione

(Eventuale) _____

Vendita _____

Processo di sanificazione

(Descrivere brevemente le modalità di sanificazione delle attrezzature, piani di lavoro ed ambienti specificando i materiali adottati e la frequenza)

Data _____

Firma e qualifica