

# 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)

## Laboratori artigianali (gastronomie, pasta fresca, gelaterie, pasticcerie)

### 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 \_\_\_\_\_

### Materie prime principali (alimenti e bevande) utilizzate dall'azienda

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



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
<input type="checkbox"/> Piani di lavoro		
<input type="checkbox"/> Frigoriferi:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Freezer:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Celle frigo:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Lavandini		
<input type="checkbox"/> Lavamani		
<input type="checkbox"/> Banchi espositori:		
<input type="checkbox"/> refrigerati		
<input type="checkbox"/> non refrigerati		
<input type="checkbox"/> Affettatrice		
<input type="checkbox"/> Ripiani/scaffali:		
<input type="checkbox"/> lavabili		
<input type="checkbox"/> non lavabili		
<input type="checkbox"/> Abbattitore temperatura		
<input type="checkbox"/> Scaldavivande		
<input type="checkbox"/> Fornelli/forno		
<input type="checkbox"/> Impastatrice		
<input type="checkbox"/> Friggitrice		
<input type="checkbox"/> Tritacarne		
<input type="checkbox"/> Forno micro onde		
<input type="checkbox"/> Fornetto		





**Modalità di Conservazione al caldo**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Congelamento**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Scongelamento**

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Mantecatura**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Pastorizzazione**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

**Trasporto con mezzi propri prodotto finito**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

**Altro**

(specificare) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**Processo di sanificazione**

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

Firma e qualifica