

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)

Bar – Pubblico esercizio

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>

- 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 _____

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 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 Fornetto		
O Piastra		
O Altro specificare		

**Elenco dei principali prodotti finiti (a seguito
preparazione/manipolazione) somministrati e/o venduti
dall'azienda**

<i>Tipologia prodotto finito</i>	<i>Modalità di conservazione (temperatura ambiente, frigo, freezer)</i>	<i>Modalità di cessione al cliente</i>

Descrizione del ciclo produttivo

Modalità di conservazione/stoccaggio materie prime (a temperatura ambiente/refrigerato)

Modalità di Cottura

Modalità di conservazione al caldo

(indicare strumenti e modalità utilizzate)

Modalità di Scongellamento

(indicare strumenti e modalità utilizzate)

Modalità di riscaldamento

(indicare strumenti e modalità utilizzate)

Somministrazione o vendita

Altro (specificare)

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