

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		

Descrizione del ciclo produttivo

Conservazione/stoccaggio materie prime

(a temperatura ambiente/refrigerato)

Modalità di Cottura

Modalità di Raffreddamento e conservazione al freddo

(indicare strumenti usati: abbattitore, sistemi alternativi)

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