

SEZIONE III

RELAZIONE TECNICA

(in questa sezione viene fornita la relazione tecnica che deve descrivere efficacemente la tipologia produttiva oggetto di comunicazione, lo stato e le caratteristiche del locale, le procedure generali con cui si intende operare; è in pratica una procedura che è sottoposta direttamente al datore di lavoro/responsabile dell'attività, che deve fare la valutazione del livello di rischio che può rappresentare l'attività.

La relazione deve contenere le seguenti indicazioni:

- a. Sommara descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- b. Descrizione del ciclo di lavorazione ed eventuali modalità di trattamento degli alimenti;
- c. Indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;
- d. Descrizione delle modalità di allontanamento vapori e fumi)

DESCRIZIONE DEI LOCALI

- **DESCRIZIONE GENERALE** :
.....
.....
.....
.....
Sistemi di illuminazione (naturale e/o artificiale)
.....
Impianto elettrico e impianto di messa a terra (estremi delle certificazioni)
.....
- **LABORATORIO/CUCINA** (mq _____)
 - pavimenti _____
 - Pareti _____
 - Attrezzature _____
 - Lavelli _____
 - Locale lavaggio _____
 - Altro _____
- **DEPOSITO** (mq _____)
 - Pavimenti _____
 - Pareti _____
 - Tipo di scaffalature _____
- **LOCALE DI CONSUMAZIONE/VENDITA** (mq _____)
 - Pavimenti _____
 - Pareti _____
 - Arredi e stigliature _____
- **SERVIZI IGIENICI PER PERSONALE** (mq _____)
 - Pavimenti _____
 - Pareti _____
 - Lavabi n. _____ con comandi tipo _____
erogatori sapone tipo _____ asciugamani tipo _____
 - WC numero : _____ (con/senza abbattimento barriere architettoniche)
 - Antibagno con funzione di spogliatoio ↓ SI ↓ NO (eventuale spogliatoio esterno _____)
 - Armadietti individuali num. _____
 - Armadi per materiale di pulizia: SI /NO
- **SERVIZI IGIENICI PER UTENTI** (mq _____)
 - Pavimenti _____
 - Pareti _____
 - Lavabi n. _____ con comandi tipo _____
erogatori sapone tipo _____ asciugamani tipo _____
 - WC numero : _____ (con/senza abbattimento barriere architettoniche)
 - Antibagno ↓ SI ↓ NO

DESCRIZIONE DELL'AUTOMEZZO E DELL'ATTIVITA' DI VANDITA AMBULANTE

- **TIPOLOGIA ALIMENTI CHE SI INTENDE TRASPORTARE E/O COMMERCIALIZZARE**

- **RELAZIONE SULLE CARATTERISTICHE DELL'AUTOMEZZO**

- **LUOGO DI RICOVERO DELL'AUTOMEZZO**

- **LUOGO DI DEPOSITO DEGLI ALIMENTI**

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:

- ↓ acquedotto ↓ pozzo ↓ altro

Descrivere (es. autorizzazione, denuncia, ecc.) _____

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI:

- ↓ Servizio pubblico ↓ altro _____

descrivere (es. iscrizione al ruolo, contratto con privati, ecc.) _____

SCARICHI IDRICI:

- ↓ Fognatura ↓ altro _____

Descrivere (es. autorizzazione, autorizzazione allaccio e scarico, ecc) _____

EMISSIONI IN ATMOSFERA

- ↓ non presenti ↓ del tipo _____

descrivere (es. autorizzazione, relazione tecnica allegata, ecc.) : _____

BREVE DESCRIZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE:

ROCCAGORA li _____

FIRMA
