

RELAZIONE ALLEGATA ALLA ISTANZA DI REGISTRAZIONE PRESENTATA IL _____

Allo S.U.A.P. del Comune di _____ dal Sig. _____

La presente relazione tecnica si riferisce all'esercizio dell'attività di : _____

ELENCO DELLE ATTIVITÀ	Quadri da compilare e sottoscrivere
<input type="checkbox"/> <i>Produzione primaria</i>	A
<input type="checkbox"/> <i>Commercio al minuto di alimenti e bevande (escluse carni e pesce)</i>	A,B,C,D
<input type="checkbox"/> <i>Commercio all'ingrosso</i>	A,B,C,D,I
<input type="checkbox"/> <i>Ristorazione con somministrazione (ad esempio Ristoranti, Bar, pizzerie, pub, ecc.)</i>	A,B,C,D
<input type="checkbox"/> <i>Mense (scolastiche, aziendali, case per minori, case di riposo ecc.); centri di cottura industriali</i>	A,B,C,D,I
<input type="checkbox"/> <i>Ristorazione senza somministrazione (prep. di cibi da asporto) Pizzerie, Gelaterie, Cioccolaterie ecc.</i>	A,B,C,D
<input type="checkbox"/> <i>Ristorazione in fiere, festival, sagre popolari con installazione di attrezzature per la produzione di pasti</i>	A,C,H
<input type="checkbox"/> <i>Commercio con strutture mobili su aree pubbliche (Negozi mobili con piccola preparaz,-vendita ambulante di Alimenti)</i>	A,F
<input type="checkbox"/> <i>Trasporto alimenti confezionati (escluso alimenti sfusi) Surgelati di origine non animale</i>	A,E1
<input type="checkbox"/> <i>Trasporto alimenti sfusi (granaglie, altri alimenti non confezionati ecc.)</i>	A,E2
<i>Altro : _____</i>	A,.....

Sito in _____ via _____ n _____

ed è stato compilato dal sottoscritto Sig. _____

nella qualità di _____

Residente in _____ via _____ n _____

A - Descrizione sommaria dell'attività svolta con indicazione delle principali produzioni e dei destinatari¹ (Se trattasi di produzione primaria o vendita al minuto di esercizi di vicinato è sufficiente l'indicazione dell'elenco delle produzioni e dei generi merceologici di alimenti commercializzati)

Il legale rappresentante

B --- Descrizione della struttura

1 - Gli edifici, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:

- In buono stato di manutenzione;
- Di dimensioni sufficienti tali da evitare il congestionamento, dovuto alla disposizione dei macchinari e all'immagazzinamento del prodotto.
- Composti in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione del prodotto in fase di lavorazione.
- Dotati di porte, di passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per evitare, il contatto con le pareti, le colonne o altre parti fisse della struttura.

2 - Le aree esterne agli edifici di pertinenza dell'esercizio presentano:

- Assenza di fessure nei raccordi tra aperture, pavimenti e pareti; le porte esterne e le finestre si chiudono in modo aderente.
- L'integrità delle reti anti-insetto alle finestre
- La chiusura delle fogne a cielo aperto tramite sifoni e/o griglie (maglie < 0,5 cm) che impediscono l'ingresso di infestanti.
- Le aree a diretto contatto con le pareti esterne degli edifici sgombre da materiale estraneo e mantenuti in modo che non rappresentino un rifugio per animali infestanti.

3 - All'interno degli edifici:

- Le pareti, i pavimenti e i soffitti, le porte e le finestre sono costruite con materiali impermeabili all'umidità, facilmente lavabili e disinfettabili; privi di fessure, rotture, senza sfaldamento o distacchi dai soffitti e dalle pareti, privi di infiltrazioni;
- I pavimenti ed eventuali sifoni e griglie (*barrare la parte che non interessa*) sono realizzati in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi;
- Il sistema di smaltimento dei reflui convoglia fuori dallo stabilimento le acque di scarico ed i rifiuti liquidi.
- I locali o le aree di lavorazione nei quali viene trasformato, manipolato e conservato l'alimento sono separati e distinti dai locali e dalle aree di lavorazione in cui vengono manipolati e conservati materiali e scarti/residui alimentari. (*barrare la parte che non interessa*)
- Nei locali di deposito e nei frigoriferi, i prodotti alimentari e/o e gli scarti sono tenuti separati.
- Le condotte dell'acqua non potabile (se presenti) sono chiaramente separate e segnalate rispetto alle condutture di acqua potabile.
- L'intensità e la qualità dell'illuminazione sia naturale sia artificiale, permettono di effettuare le attività in condizioni di sicurezza ed igiene.
- Per i locali di lavorazione è rispettato il rapporto tra la superficie del locale e quella delle aperture esterne ai fini dell'illuminazione (1/8)
- Per i locali di lavorazione è rispettato il rapporto tra la superficie del locale e quella delle aperture esterne apribili ai fini dell'aerazione naturale (*previsti dai reg. locali di igiene o altro regolamento*) oppure i locali sono dotati di impianto di aerazione artificiale o condizionamento di cui si allega relazione tecnica (*attestante il ricambio dei volumi*).
- I punti di erogazione dell'acqua per usi inerenti al processo produttivo e per il lavaggio delle mani sono in numero e sistemazione adeguata alla produzione (distribuite all'interno dei locali in rapporto alle varie tipologie di alimenti prodotti, anche in numero superiore a uno).

4 – **Locale, superficie e tipo di rivestimento** (grezzo, intonaco, rivestito, ecc.) dei singoli locali, servizi compresi:

locale	Superficie in m ²	Tipo rivestimento pareti	Tipo rivestimento soffitto	Tipo rivestimento pavimento

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:

- Nettezza urbana
- Discarica
- Mediante ritiro ditta autorizzata
- _____

Modalità di smaltimento dei rifiuti liquidi:

- Pubblica fognatura
- Altro _____

Modalità di smaltimento dei rifiuti speciali:

Modalità di smaltimento di fumi e vapori, quando presenti:

Il legale rappresentante

C- Descrizione di impianti e attrezzature

Le attrezzature e gli utensili principali¹ utilizzati per la lavorazione, manipolazione e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto finito di seguito elencate, sono rapportate per n°, volume ecc. al processo produttivo :

N°	Tipologia attrezzature	Destinazione d'uso	Materiale costruttivo delle superfici a contatto con gli alimenti

Il legale rappresentante

¹ Ad esempio n° celle frigorifere, n° congelatori, numero fuochi, n° abbattitori, n° cappe di aspirazione, banco vendita, scaffalatura, banco vendita refrigerato, ecc.

D - Igiene

1 - La struttura è dotata di locale/i spogliatoio/i n° _____, suddiviso per sesso SI - NO
Destinato/i a n° _____ alimentaristi.

Lo spogliatoio è:

- Accessibile dall'interno dell'esercizio
- Dotato di armadietti a doppio scomparto per ciascun alimentarista.

2 - Sono presenti n° _____ **unità igieniche** (bagno ed antibagno) ad uso esclusivo del **personale alimentarista**

- Accessibile dall'interno dell'esercizio
- Con lavabi lavamani collocati in antibagno e provvisto di comando non manuale, acqua corrente calda/fredda, erogatore di sapone ed asciugamani monouso
- Con chiusura automatica dell'antibagno.

3 - Sono presenti n° _____ **unità igieniche** (bagno ed antibagno) **ad uso del pubblico** o personale non alimentarista

- Divisi per sesso SI - NO di cui per portatori di handicap n° _____
- Con lavabi lavamani collocati in antibagno e provvisto di comando non manuale, acqua corrente calda/fredda, erogatore di sapone ed asciugamani monouso
- Con chiusura automatica dell'antibagno.

Modalità di vendita / somministrazione alimenti (qualora presenti)

- La vendita avviene in locali dello stabilimento di produzione.
- La vendita avviene mediante consegna a destinazione.
- La vendita avviene mediante distributori automatici.
- La vendita avviene mediante self service di alimenti/prodotti confezionati.
- La vendita avviene mediante self service di alimenti/prodotti non confezionati.

- La somministrazione avviene con servizio al tavolo
- La somministrazione avviene con servizio a self service
- La somministrazione avviene con stoviglie a perdere (riferito ai locali di preparazione per asporto)

Il legale rappresentante

E₁ - Trasporto alimenti

E₁ - Trasporto alimenti confezionati, (esclusi alimenti di origine animale), alimenti surgelati.

Identificazione del mezzo di trasporto

Marca _____ Tipo _____

Telaio _____ Targa _____

Veicolo adibito al trasporto di _____

Il veicolo è munito di sistema di refrigerazione/congelazione SI NO

Requisiti posseduti:

- L'automezzo è munito di regolare libretto di circolazione n. _____ del _____
- L'automezzo consente il trasporto degli alimenti al riparo da eventuali contaminazioni da agenti esterni di ogni natura mediante idoneo sistema di copertura, coibentazione ecc.;
- Le pareti interne, il pavimento ed ogni altra parte soggetta a venire a contatto con le derrate alimentari sono di materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle leggi vigenti per i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.
- Il pavimento e le pareti sono lisce e con angoli arrotondati, facilmente lavabili e disinfettabili.

L'automezzo è di norma ricoverato/parcheggiato presso l'autorimessa/l'area _____ sita in _____ Via _____ n. _____ Tel. _____

Le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo vengono eseguite presso l'autolavaggio/l'autorimessa/etc. _____ sito in _____

Via _____ n. _____ Tel. _____

E₂ - Alimenti sfusi, surgelati, di origine non animale.

Identificazione del mezzo di trasporto

Marca _____ Tipo _____

Telaio _____ Targa _____

Con cisterna fissa - mobile (costruttore) ditta _____ Matr. N. _____

Veicolo adibito al trasporto di _____

- Cisterna / contenitore adibito al trasporto di sostanze alimentari sfuse (granaglie ecc.)
- Veicolo adibito al trasporto di alimenti surgelati di origine non animale.;

Il veicolo è munito di sistema di refrigerazione/congelazione SI NO

Requisiti posseduti:

L'automezzo è munito di regolare libretto di circolazione n. _____ del _____

L'automezzo consente il trasporto degli alimenti al riparo da eventuali contaminazioni da agenti esterni di ogni natura tramite idoneo sistema di copertura, coibentazione ecc.;

- Le pareti interne, il pavimento ed ogni altra parte soggetta a venire a contatto con le derrate alimentari sono di materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle leggi vigenti per i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.
- Il pavimento e le pareti sono lisce e facilmente lavabili e disinfettabili;
- L'automezzo/la cisterna è munita della relativa attestazione ATP n° _____ del _____;
- L'automezzo/la cisterna/il contenitore possiede i requisiti stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in rapporto alla specifica tipologia di sostanze alimentari che si trasportano.
- Il veicolo, per il trasporto di **alimenti surgelati**, è dotato di un sistema per la registrazione della temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti, con frequenza e ad intervalli regolari, conformemente all'art.2 del Reg.CE 37/2005.

Per le verifiche d'ufficio (legge n.241/90, succ.mod.) l'automezzo è di norma ricoverato/parcheggiato presso l'autorimessa/l'area _____ sita in _____ Via _____ n. _____ Tel. _____

Le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo vengono eseguite presso l'autolavaggio/l'autorimessa/etc. _____ sito in _____ Via _____ n. _____ Tel. _____

Il legale rappresentante

POSSIEDE I SEGUENTI REQUISITI:

La struttura è tecnicamente adeguata, in grado di assolvere le esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, è realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;

La parete laterale mobile, è munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte.

L'impianto idraulico di attingimento, collegato con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato/alimentata da apposito serbatoio per l'acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguate alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

L'impianto idraulico di scarico collegato con la fognatura, predisposta in un'area di mercato oppure /riversa le acque reflue in un apposito serbatoio a circolo chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per l'acqua potabile di cui alla lett. c) , corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;

L'impianto elettrico che, è allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica del mercato/è alimentato da un sistema autonomo di erogazione;

Il sistema è opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno.

I banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, sono idonei alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati; frigoriferi di conservazione ed esposizione, consentono la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti.

Il lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, è attrezzato con sapone liquido o in polvere.

Il contenitore dei rifiuti è dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale; è collocato all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti. Negli spazi adiacenti il Negozio, sono collocati contenitori idonei per la raccolta dei Rifiuti eliminati dai Clienti che consumano sul posto.

NEL NEGOZIO SI OPERA SOLO LA VENDITA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E PRODOTTI ALIMENTARI NON DEPERIBILI, CONFEZIONATI E NON.

La struttura è tecnicamente adeguata, in grado di assolvere le esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, è realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili

Il legale rappresentante

H - Ristorazione e fiere, festival, sagre popolari con installazione di attrezzature per la cottura finale dei pasti

L'esercizio di stand gastronomico è allestito nell'ambito della manifestazione denominata _____

che si terrà in località _____

Nel/i giorno/i _____ in via/piazza/area _____

- numero delle persone addette alla produzione/somministrazione alimenti: _____ ;

Caratteristiche generali dell'attività

- alimenti e/o bevande che si intendono preparare e somministrare (**Allegato il menù**)

Materie prime ed alimenti/preparazioni somministrati tal quali	Nominativo del fornitore (qualora si tratti di alimenti preparati in cucine/laboratori esterni ³ allo stand indicarne l'ubicazione)

Caratteristiche della struttura

Area	mq	N° punti lavamani	Tipo di pavimentazione	Tipo di copertura	Tipo di illuminazione	Tipo di pareti
Lavorazione						
Somministrazione						
Pertinenze	Numero				Disponibili presso⁴	
Spogliatoio personale		Separati per sesso: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				

³ Si tratta di cucine/laboratori già soggetti ad autorizzazione sanitaria ora a DIA attivati per queste occasioni ed in possesso dei requisiti di cui ai Regolamenti comunitari.

⁴ Indicare se i servizi igienici sono situati presso una attività alimentare esistente o se predisposti per l'occasione

addetto			
Servizi igienici personale cucina		Separati per sesso <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Servizi igienici pubblico		di cui per portatori di Handicap n° _____	

Caratteristiche delle attrezzature

Attrezzature destinate alla lavorazione degli alimenti (specificare materiali di tavoli e taglieri) -

_____ ;

_____ ;

Attrezzature destinate alla conservazione delle materie prime e delle preparazioni (specificare numero e tipologia per destinazione d'uso dei frigoriferi)

_____ ;

_____ ;

Attrezzature destinate alla somministrazione degli alimenti

_____ ;

_____ ;

Modalità di somministrazione

Con servizio al tavolo SI NO A self service SI NO

Con stoviglie a perdere SI NO con lavastoviglie SI NO

Modalità di smaltimento oli esausti e rifiuti/scarti

_____ ;

_____ ;

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al/la signor/a _____

Con il seguente recapito telefonico _____

Altre informazioni

_____ ;

_____ ;

_____ ;

Il legale rappresentante
