

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA (art.26 D.P.R. 327/80) di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

- ☐ Produzione, preparazione
☐ Confezionamento
☐ Somministrazione
☐ Deposito

sito in..... Via..... n.....

Ditta

L'attività in oggetto consiste in:

(specificare ad es: gastronomia , pasticceria, gelateria, panetteria, pastificio, caseificio, ristorante, pizzeria, spaghetteria, paninoteca, birreria, bar, ecc.)

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1/....., aggiornata, datata e firmata dal sottoscritto.

I LOCALI, in numero di....., sono dotati delle seguenti caratteristiche igienico-sanitarie

(per ciascun locale pertinente all'esercizio specificare le seguenti caratteristiche: ubicazione, superficie, altezza, aerazione, pavimentazione, pareti, dispositivi di protezione dall'ingresso di roditori, insetti, ecc.):

DISPENSA/DEPOSITO MATERIE PRIME

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq.....

altezza m.....

Aerazione : naturale

SI ☐ NO ☐

Se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale)

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SI ☐ NO ☐

LABORATORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq.....

altezza m.....

aerazione : naturale

SI ☐ NO ☐

Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale).....

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SI ☐ NO ☐

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione : naturale

SI ☐ NO ☐

Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale).....

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SI ☐ NO ☐

DEPOSITO PRODOTTI FINITI

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione : naturale

SI ☐ NO ☐

Se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale).....

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SI ☐ NO ☐

SALA DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione : naturale

SI ☐ NO ☐

Se artificiale specificare apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

.....

Pavimentazione (specificare materiale).....

Pareti (specificare il materiale).....

Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SI ☐ NO ☐

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

Ubicazione: fuori terra

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione:

- Naturale SI ☐ NO ☐
- artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora SI ☐ NO ☐

pavimentazione.....pareti.....

- | | | | |
|-----------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| accessori | antibagno con porta a chiusura automatica | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| | lavabo con erogazione a comando non manuale | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| | distributore di sapone liquido | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| | asciugamani non riutilizzabili o elettrici | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

SPOGLIATOIO SI ☐ NO ☐

N.....armadietti individuali a doppio scomparto ubicati in.....

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| divisi per sesso | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| in numero sufficiente per il personale presente | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

**SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO
DEGLI AVVENTORI**

SI ☐ NO ☐

Ubicazione:

all'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con
i locali di lavorazione deposito o vendita

SI ☐ NO ☐

Se NO specificare

Superficie mq..... altezza m.....

Aerazione:

- naturale SI ☐ NO ☐
- artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora SI ☐ NO ☐

pavimentazione.....pareti

LE ATTREZZATURE a disposizione dell'attività sono:

- per lo stoccaggio delle materie prime

n.bancali
n.scaffalature
n.apparecchiature refrigeranti (specificare)
.....
n.altro (specificare)

- per la cottura

n.cucina alimentata a : gas metano ☐
gas GPL ☐
elettrica ☐
altro ☐

n.cappa collegate a canna fumaria autonoma
sfociente sopra il tetto, adeguatamente coibentata
e comunque realizzata secondo le norme di buona
tecnica.

n.Forno (specificare).....
installato a norma e collegato a canna fumaria autonoma
sfociente sopra il tetto

n.brasiliera
n.friggitrice
n.cuocipasta
n.altro

-per la lavorazione

n.piani di lavoro (specificare il materiale)
.....
.....

n.lavelli (specificare il materiale)
.....
.....

n.
n.

- per il confezionamento

n.termosaldatrice
n.
n.

-per la conservazione dei prodotti, pronti per il consumo:

per azione del freddo
.....
.....

per azione del calore
.....
.....

altro

- per la pulizia di utensili e stoviglie

n.lavastoviglie
n.lavelli
n.altro (specificare)

Gli ARREDI a disposizione dell'attività

-per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti

n.armadi chiusi (specificare il materiale)
.....

n.altro

- per la raccolta dei rifiuti

n.contenitore azionabile mediante pedale e
con sacco di raccolta non riciclabile
n.

LOCALE ARMADIO per la detenzione delle sostanze
non destinate all'alimentazione (es.detersivo)

SI ☐ NO ☐

OSSERVAZIONI

Torino, lì _____

In fede _____