

# **RELAZIONE TECNICA**

## **AZIENDA AGRITURISTICA**

L'azienda denominata \_\_\_\_\_ svolge attività di agriturismo e utilizza i locali oggetto di richiesta per la preparazione e somministrazione pasti e bevande.  
In base alle normative l'azienda agrituristica ha autorizzazione a somministrare n.....pasti /anno.

Materie prime utilizzate: \_\_\_\_\_  
(specificare se si utilizzano solo materie prime derivanti da produzione aziendale o se si provvede all'acquisto di materie prime anche da GDO, specificare se alla fornitura provvede direttamente il titolare dell'agriturismo o un suo familiare o se sono i fornitori a consegnare direttamente il prodotto in azienda)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Descrizione dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare destinazione dei locali per i quali si chiede autorizzazione : dispensa, cucina, sala pranzo ec )  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Specificare numero dei servizi igienici: \_\_\_\_\_  
( obbligatori uno per i dipendenti, ove presenti, e specificare ove sono collocati quelli per gli ospiti se dentro o fuori la struttura, se accessibili ai portatori di Handicap (almeno uno), se dotati di accessori e se si specificare )  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Caratteristiche dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare per ogni locale , altezza, numero di finestre presenti con o senza zanzariere, tipo di illuminazione , caratteristiche dei pavimenti e delle pareti se piastrellate o con vernice lavabile, presenza o meno di pozzetto per raccolta acque di scarico ecc ecc )  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Attrezzature presenti nei locali \_\_\_\_\_

( per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente ; ad esempio nella dispensa tipo di scaffalature utilizzate, nella cucina specificare : numero di fuochi, la presenza o non dell'abbattitore, dell' affettatrice, trita carne, grattugia, cuoci pasta, griglia, numero di forni ,numeri di freezer con display esterno o non per il controllo della temperatura ecc)

---

---

### Altri elementi presenti nei locali

(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione delle materie prime, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti, presenza o non di carrelli per il trasporto delle vivande in sala pranzo ecc ecc )

---

---

### Descrizione del processo produttivo

( specificare se i piatti sono preparati al momento o se preparati nei giorni di chiusura al pubblico, abbattuti e congelati per poi essere cotti al momento ecc )

---

---

### Approvvigionamento idrico:

(specificare se l'acqua utilizzata per la pulizia dei locali e delle attrezzature, e per la preparazione dei pasti ,deriva dall'acquedotto comunale o se da un pozzo aziendale; in questo caso specificare il numero di analisi effettuate all'anno)

---

---

### Prodotti finiti:

( specificare i piatti somministrati agli ospiti: pasta fresca ripiena, sughi, stracotti, arrostiti, salse, tipo di dolci se crostate o dolci al cucchiaio ecc)

---

---

### Gestione dei rifiuti:

( specificare come viene gestita la raccolta differenziata se fatta )

---

---

Per il processo produttivo, il metodo e prodotti utilizzati per la sanificazione delle attrezzature da cucina e i locali di lavorazione, si rimanda al manuale Haccp redatto ai sensi del D.lgs. 155/97 presente in azienda

FIRMA DEL TITOLARE  
DELL'AZIENDA AGRITURISTICA