

RELAZIONE TECNICA

AZIENDA produttrice di latte con caseificio

L'azienda denominata _____ utilizza i locali oggetto di richiesta per la trasformazione del latte in formaggio.

Capacità di stalla _____
(specificare numero di capi in lattazione e q.li di latte trasformati in azienda)

Materie prime utilizzate: _____
(specificare se si utilizza solo latte derivante dalla propria produzione o anche latte derivante da altre aziende zootecniche)

Descrizione dei locali _____
(specificare numero e locali destinati all'attività di lavorazione del latte, alla stagionatura del formaggi e all'eventuale punto vendita presente in azienda)

Specificare se presenti i servizi igienici: _____
(obbligatori nel caso di aziende con dipendenti.....specificare se presenza di antibagno, armadietti per il deposito degli indumenti di lavoro)

Caratteristiche dei locali _____
(specificare 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)

Attrezzature per la caseificazione presenti nei locali _____
(per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente e il materiale di cui sono costituiti es. caldaie in rame , forme in plastica, carrelli in acciaio macchina per sottovuoto ecc ecc)

Altri elementi presenti nei locali _____
(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la caseificazione , presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti)

Descrizione del processo produttivo

(in modo descrittivo specificare il processo produttivo es:il latte derivante dalla sala di mungitura viene conservato in frigor della capienza di q.li...ove raggiunge la temperatura di gradi... ,ecc ecc,la ricotta viene posizionata in stampi e lasciata colare su tavola inclinata ecc..il formaggio da stagionare viene portato nel locale apposito e posizionato su assi ecc)

Approvvigionamento idrico:

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

Prodotti finiti:

(specificare tipi di formaggi posti in vendita se freschi o stagionati, se semplici o se confezionati in vasetti sott'olio , specificare se la vendita avviene in azienda o se il formaggio viene consegnato ad aziende di ristorazione o altro ecc)

Gestione dei rifiuti:

(specificare se presente convenzione con ditta specializzata sui per rifiuti solidi che per le acque di scarico del caseificio)

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

FIRMA DEL TITOLARE
DEL CASEIFICIO