





In caso di utilizzo di acqua proveniente da struttura privata (pozzo o acquedotto consortile) specificare l'uso: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Caratteristiche dell'eventuale impianto di potabilizzazione \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ultime analisi chimico-fisiche e microbiologiche effettuate in data \_\_\_\_\_:

Indicare le eventuali attrezzature interposte nella rete di distribuzione interna:

SERBATOIO O BOILER O ADDOLCITORE O AUTOCLAVE O  
ALTRO O (specificare) \_\_\_\_\_

## **Smaltimento rifiuti**

Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Indicazioni relative all'impianto di smaltimento dei rifiuti liquidi e, ove utilizzati, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Caratteristiche locali** **(materiali, lavabilità, difesa infestanti)**

I locali sono con pavimentazione integra facilmente lavabile ed igienizzabile, le pareti sono rivestite da materiale lavabile sino ad 1.70 mt di altezza. I locali con aperture dotate di protezioni antinsetti sono: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Attrezzature

Tipologia	Numero	Posizionamento
<input type="checkbox"/> Piani di lavoro		
<input type="checkbox"/> Frigoriferi:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Freezer:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Celle frigo:		
<input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Lavandini		
<input type="checkbox"/> Lavamani		
<input type="checkbox"/> Banchi espositori:		
<input type="checkbox"/> refrigerati		
<input type="checkbox"/> non refrigerati		
<input type="checkbox"/> Affettatrice		
<input type="checkbox"/> Ripiani/scaffali:		
<input type="checkbox"/> lavabili		
<input type="checkbox"/> non lavabili		
<input type="checkbox"/> Abbattitore temperatura		
<input type="checkbox"/> Scaldavivande		
<input type="checkbox"/> Fornelli/forno		
<input type="checkbox"/> Impastatrice		
<input type="checkbox"/> Friggitrice		
<input type="checkbox"/> Tritacarne		
<input type="checkbox"/> Forno micro onde		
<input type="checkbox"/> Fornetto		




## **Descrizione del ciclo produttivo**

### **Conservazione/stoccaggio materie prime**

(a temperatura ambiente/refrigerato)

---

---

---

---

---

---

### **Modalità di Cottura**

---

---

---

---

---

---

### **Modalità di Raffreddamento e conservazione al freddo**

(indicare strumenti usati: abbattitore, sistemi alternativi)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Conservazione al caldo**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Congelamento**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Scongelamento**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Mantecatura**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Modalità di Pastorizzazione**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

**Trasporto con mezzi propri prodotto finito**

(indicare prodotti, strumenti e modalità utilizzate)

---

---

---

---

---

**Altro**

(specificare) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**Processo di sanificazione**

*(Descrivere le modalità di sanificazione delle attrezzature, piani di lavoro ed ambienti specificando i materiali adottati e la frequenza)*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

Firma e qualifica