

Relazione Tecnica

(ai sensi della delibera di Giunta Regionale n. 970/07
Recepimento dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004
ed ai sensi della Determina n. 9746 del 26/07/2007 del
Responsabile Servizio Veterinario ed Igiene della Regione Emilia Romagna)

Ristorante – Pizzeria - Trattoria

Tipo di azienda alimentare

Attività svolta _____

Ragione sociale _____

Nome di fantasia _____

Sita in via _____ numero _____

Comune di _____ Provincia _____

Cap _____ Telefono _____ Fax _____

Tipo di consumatore finale _____

Numero di addetti alla data di presentazione della domanda _____

Responsabile Legale

Nome e cognome del titolare o del legale rappresentante _____

Denominazione della Ditta (quando presente) _____

Residenza/sede legale in via/piazza _____

Comune _____ Provincia _____

Cap _____ Tel. _____ Fax _____

Partita IVA _____ Codice Fiscale _____

- Per l'approvvigionamento delle materie prime vengono utilizzati mezzi o contenitori propri? SI O NO O

Caratteristiche degli eventuali contenitori o mezzi utilizzati _____

- Per lo stoccaggio delle materie prime l'esercizio dispone di magazzini di deposito? SI O NO O

In caso affermativo specificare la tipologia _____

Approvvigionamento idrico

Tipo di approvvigionamento idrico:

- allacciamento ad acquedotto pubblico SI O NO O

- allacciamento ad acque di falda SI O NO O

In caso di utilizzo di acqua di falda specificare l'uso: _____

Caratteristiche dell'eventuale impianto di potabilizzazione _____

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: _____

Autorizzazione allo scarico n. _____ del _____

Impianti

Impianti di aerazione artificiale SI O NO O

Tipo di impianto e caratteristiche _____

Impianti di condizionamento SI O NO O

Tipo di impianto e caratteristiche _____

Caratteristiche locali
(materiali, lavabilità, difesa infestanti)

Locale	Struttura	Lavabilità		Presenza zanzariere		Materiale	Stato conservazione
1				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
2				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
3				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
4				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
5				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
6				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
7				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
8				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
9				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				

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

Ricevimento materie prime: _____

Conservazione/stoccaggio (a temperatura ambiente/refrigerato) _____

Preparazione _____

Cottura _____

Raffreddamento e conservazione al freddo (indicare strumenti usati: abbattitore, sistemi alternativi) _____

Conservazione al caldo (indicare strumenti e modalità utilizzate) _____

Congelamento _____

Scongelamento _____

Porzionatura _____

Manipolazione _____

Riscaldamento _____

Somministrazione o vendita _____

Altro (specificare) _____

Altro (specificare) _____

Altro (specificare) _____

Processo di sanificazione

Destinazione d'uso/tipologia	Modalità intervento	Frequenza
Piani di lavoro	<hr/> <hr/> <hr/>	
Frigoriferi/freezer/celle	<hr/> <hr/> <hr/>	
Lavabi/Lavamani	<hr/> <hr/> <hr/>	
Stoviglie e attrezzature	<hr/> <hr/> <hr/>	
Affettatrice	<hr/> <hr/> <hr/>	
Pavimenti	<hr/> <hr/> <hr/>	
Finestre e porte di vetro	<hr/> <hr/> <hr/>	
Pareti lavabili	<hr/> <hr/> <hr/>	
Apparecchi riscaldamento	<hr/> <hr/> <hr/>	
Abbigliamento personale	<hr/> <hr/> <hr/>	