

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEL CICLO DI LAVORAZIONE

integrativa dell' allegato 1 alla DD 799 del 15/11/2012

NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITA'

art. 6 Regolamento CE 852/2004

tipologia: gelateria con sola vendita (senza somministrazione)

di attività laboratorio produzione gelati e semilavorati per gelati con vendita al dettaglio

stabilimento industriale o artigianale di produzione gelati e/o semilavorati per gelati con vendita prevalentemente all'ingrosso

gelateria con somministrazione (inoltrare la pratica al SIAN compilando l'apposita relazione tecnica)

tipologia di prodotto finito: gelati; sorbetti; semifreddi; torte gelato; altro

È prevista la vendita di prodotto ad altri bar o gelaterie: sì no

Per l'eventuale sopralluogo di verifica, da parte dell'ASL, contattare il Sig.
..... al n° telefonico

I locali saranno presumibilmente approntati dal giorno

L'attività svolta sarà:

permanente temporanea dalal

Il **numero di addetti** che presumibilmente verranno impiegati nell'attività sarà:

L'approvvigionamento dell' **acqua potabile** è fornito da:

acquedotto municipale pozzo privato altro
(nel caso di approvvigionamento idrico tramite pozzo privato allegare certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da un laboratorio pubblico)

Nell'esercizio è disponibile **acqua corrente calda**? SI NO

Lo **smaltimento dei rifiuti solidi** avverrà tramite:

servizio comunale altro

Lo **smaltimento dei rifiuti liquidi** avverrà tramite:

fognatura comunale altro

La **difesa preventiva da agenti infestanti** sarà attuata tramite:

- reti antimosche e protezioni contro insetti striscianti
- lampade attrattive/trappole UV (a captazione/a scarica elettrica)
- scarichi provvisti di sifoni a pavimento
- altro

LOCALI

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso è quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1:100 datata e firmata dal sottoscritto.

Descrizione dei locali:

- a) n° locali di vendita: mq.
 b) n° locali di lavorazione: mq.
 c) n° locali di deposito: mq.
 d) n° servizi igienici: mq.
 e) n° spogliatoi: mq.
 per una superficie complessiva di mq.

LOCALI/AREE DI VENDITA, LAVORAZIONE, DEPOSITO, SERVIZI IGIENICI, SPOGLIATOIO

I **pavimenti** sono facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestiti di materiale resistente e non tossico:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> piastrelle
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> resina
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> altro
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|--|---|

Nel **locale lavorazione** il pavimento presenta un pozzetto dotato di sifone e griglia sì no;
 il pavimento presenta una adeguata pendenza verso il pozzetto sì no.

Le **pareti**, fino ad un'altezza di mt., sono lisce facilmente lavabili, disinfettabili, impermeabili, rivestite da materiale resistente e non tossico:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> piastrelle
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> vernice a smalto
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> altro
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|--|---|

Aerazione:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> naturale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> naturale integrata da artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|---|---|

Illuminazione:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> naturale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio | <input type="checkbox"/> naturale integrata da artificiale
<input type="checkbox"/> vendita
<input type="checkbox"/> lavorazione
<input type="checkbox"/> deposito
<input type="checkbox"/> servizi igienici
<input type="checkbox"/> spogliatoio |
|--|---|---|

Presenza di **lavabo lavamani** dotato di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non azionabile manualmente (pedale, fotocellula, altro sistema idoneo), materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura: NO SI nel/i locale/i

Presenza di **lavabo**, in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio delle attrezzature** dotato di acqua corrente calda e fredda: NO SI nel/i locale/i

Presenza di **lavabo**, in materiale resistente alla corrosione, per il **lavaggio degli alimenti**, dotato di acqua corrente calda e fredda: NO SI nel/i locale/i

Presenza di **presa d'acqua** per attacco attrezzature di lavaggio nel locale lavorazione NO SI

Il **soffitto** e le attrezzature sopraelevate sono realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle.

I **serramenti (porte e finestre)** sono in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico.

SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici riservati esclusivamente al personale addetto sono:

- non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione
- dotati di antibagno con porta a chiusura automatica in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, impermeabile e non tossico
- dotati di lavabo con erogazione di acqua corrente calda e fredda a comando non manuale (pedale, fotocellula o altro sistema idoneo)
- dotati di erogatore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili
- dotati di distributore di carta igienica

SPOGLIATOIO

Ad uso esclusivo del personale addetto:

n° armadietti individuali a doppio scomparto, ubicati:

nel locale spogliatoio nel locale

(è consentito posizionare gli armadietti nell'antibagno a condizione che lo stesso sia ad uso esclusivo del personale e sufficientemente ampio)

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Tutte le attrezzature sono in materiale non tossico, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Locale vendita:

- n°banchi vendita refrigerati per la conservazione di:
- n°armadi frigoriferi per la conservazione di:.....
- n°congelatori verticali per la conservazione di
- n°piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- altro.....

Laboratorio:

- n° pastorizzatori
- n° tini di maturazione
- n° mantecatori
- n° abbattitori termici
- n° piani di lavoro adibiti a
- per la conservazione delle materie prime: n° armadi frigoriferi n° congelatori
- per la conservazione dei semilavorati: n° armadi frigoriferi n° congelatori
- per la conservazione dei prodotti finiti: n° armadi frigoriferi n° congelatori
- altro
- altro

Deposito:

- scaffalature e piani d'appoggio
- altro

Per riporre **utensili, stoviglie, contenitori, pentolame puliti:**

- n° armadi chiusi in materiale
- altro

Per la detenzione di **prodotti ed attrezzature per la pulizia:**

- apposito locale apposito armadio ubicato nel locale

Gli **additivi alimentari** vengono conservati in (specificare)

Per la detenzione del **materiale di imballaggio:**

- apposito locale
 - apposito armadio ubicato nel locale
- (il materiale di imballaggio deve essere adeguatamente protetto dagli agenti esterni inquinanti)

Per la gestione dei **rifiuti/scarti di lavorazione:**

- n° contenitori, dotati di coperchio apribile mediante pedale, per la raccolta dei rifiuti in materiale

ALTRE INFORMAZIONI RELATIVE AL CICLO DI LAVORAZIONE

Il sottoscritto allega alla presente:

- copia della ricevuta del versamento attestante il pagamento dei diritti sanitari a favore dell'ASL TO5 sul conto corrente postale n° 48614556

- dichiara che i locali, le apparecchiature e le attrezzature di cui alla S.C.I.A. allegata, rispettano le norme in materia urbanistica, impiantistica, edilizia e di igiene e sicurezza sul lavoro

- dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione.

Firma

....., li/...../.....

.....