

# 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 dal .....al .....

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

**Aerazione:**

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

**Illuminazione:**

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

.....