

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DA ALLEGARE ALLA DOMANDA  
DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA EX ART.2 LEGGE 283/62**

**RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA** (art. 26 D.P.R. 327/80) di locali, impianti e attrezzature dell'esercizio di:

I\_I produzione, preparazione  
I\_I confezionamento  
I\_I somministrazione  
I\_I deposito

Sito in.....Via.....N. ....  
Ditta.....

L'attività di cui in oggetto consiste in: .....  
(specificare; ad es.: gastronomia, pasticceria, gelateria, panetteria, pastificio, caseificio, ristorante, pizzeria, spaghetteria, paninoteca, birreria, bar, ecc.)

La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso sarà quella indicata nell'allegata planimetria in scala 1/ ....., aggiornata, datata e firmata dal sottoscritto.

**I LOCALI**, in numero di ....., sono dotati delle seguenti caratteristiche igienico-sanitarie (per ciascun locale pertinente all'esercizio specificare le seguenti caratteristiche: ubicazione, superficie, altezza; aerazione; pavimentazione; pareti; dispositivi di protezione dall'ingresso di roditori, insetti, ecc.):

**DISPENSA/DEPOSITO MATERIE PRIME**

**ubicazione:** fuori terra SI I\_I      NO I\_I

se NO : specificare \_\_\_\_\_

**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:** naturale SI I\_I      NO I\_I  
se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora \_\_\_\_\_

**pavimentazione** (specificare il materiale) \_\_\_\_\_

**pareti** (specificare il materiale) \_\_\_\_\_

**dispositivi di protezione** da insetti, roditori, ecc. SI I\_I      NO I\_I

**LABORATORIO DI PRODUZIONE**

**ubicazione:** fuori terra

se NO: specificare \_\_\_\_\_

**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:** naturale SI I\_I      NO I\_I  
se artificiale specificare apparecchiatura a caratteristiche tecniche:  
\_\_\_\_\_

**pavimentazione** (specificare il materiale) \_\_\_\_\_

**pareti** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**dispositivi di protezione** da insetti, roditori, ecc. SI I\_I NO I\_I

## LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

**ubicazione:** fuori terra SI I\_I NO I\_I

se **NO:** specificare \_\_\_\_\_

**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:** naturale SI I\_I NO I\_I

se *artificiale specificare* apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

\_\_\_\_\_

**pavimentazione** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**pareti** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**dispositivi di protezione** da insetti, roditori, ecc. SI I\_I NO I\_I

## DEPOSITO PRODOTTI FINITI

**ubicazione:** fuori terra SI I\_I NO I\_I

se **NO:** specificare \_\_\_\_\_

**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:** naturale SI I\_I NO I\_I

se *artificiale specificare* apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora \_\_\_\_\_

**pavimentazione** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**pareti** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**dispositivi di protezione** da insetti, roditori, ecc. SI I\_I NO I\_I

## SALA DI SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA

**ubicazione:** fuori terra SI I\_I NO I\_I

se **NO:** specificare \_\_\_\_\_

**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:** naturale SI I\_I NO I\_I

se *artificiale specificare* apparecchiatura e caratteristiche tecniche:

\_\_\_\_\_

**pavimentazione** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**pareti** (*specificare il materiale*) \_\_\_\_\_

**dispositivi di protezione** da insetti, roditori, ecc. SI I\_I NO I\_I

## SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

**ubicazione:** fuori terra SI I\_I NO I\_I  
se NO: specificare \_\_\_\_\_  
**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_  
**aerazione:**  
. naturale  
. artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora SI I\_I NO I\_I  
**pavimentazione** \_\_\_\_\_ **pareti** \_\_\_\_\_  
**accessori:** ♦ antibagno con porta a chiusura automatica SI I\_I NO I\_I  
♦ lavabo con erogazione a comando non manuale SI I\_I NO I\_I  
♦ distributore di sapone liquido SI I\_I NO I\_I  
♦ asciugamani non riutilizzabili o elettrici SI I\_I NO I\_I

## SPOGLIATOIO SI I\_I NO I\_I

N. armadietti individuali a doppio scomparto ubicati in \_\_\_\_\_  
divisi per sesso SI I\_I NO I\_I  
in numero sufficiente per il personale presente SI I\_I NO I\_I

## SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO DEGLI AVVENTORI SI I\_I NO I\_I

**ubicazione:**  
all'interno dell'esercizio, non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione, deposito o vendita SI I\_I NO I\_I

se NO: specificare \_\_\_\_\_  
**superficie mq.** \_\_\_\_\_ **altezza:** m. \_\_\_\_\_

**aerazione:**  
. naturale SI I\_I NO I\_I  
. artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora SI I\_I NO I\_I

**pavimentazione** \_\_\_\_\_ **pareti** \_\_\_\_\_

Le **ATTREZZATURE** a disposizione dell'attività sono:

- per lo stoccaggio delle materie prime
  - n. .... bancali
  - n. .... scaffalature
  - n. .... apparecchiature refrigeranti (specificare) .....
  - n. .... altro (specificare) .....
- per la cottura
  - n. .... cucina alimentata a:
    - gas metano: I\_I
    - gas GPL: I\_I
    - elettrica: I\_I
    - altro: I\_I

- n. .... cappa collegata a canna fumaria  
autonoma sfociente sopra il tetto,  
adeguatamente coibentata e co-  
munque realizzata secondo le nor-  
me di buona tecnica.
- n. .... Forno (specificare) .....  
installato a norma e collegata a  
canna fumaria autonoma sfocian-  
te sopra il tetto.
- n. .... brasiera
- n. .... friggitrice
- n. .... cuocipasta
- n. .... altro .....

- per la lavorazione

- n. .... piani di lavoro (specificare il ma-  
teriale) .....
- .....
- n. .... lavelli (specificare il materiale)...  
.....  
.....
- n. .... .....
- n. .... .....

- per il confezionamento

- n. .... termosaldatrice
- n. .... .....
- n. .... .....

- per la conservazione dei prodotti, pronti per il consumo:

- per azione del freddo
- .....
- .....
- per azione del calore
- .....
- .....
- altro.....

- per la pulizia di utensili e stoviglie

- n. .... lavastoviglie
- n. .... lavelli
- n. .... altro (specificare) .....

Gli **ARREDI** a disposizione dell'attività

- per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti

- n. ....armadi chiusi (specificare il ma-  
teriale).....
- .....
- n. .... altro (specificare).....  
.....

- per la raccolta dei rifiuti

- n. .... contenitore azionabile median-  
te pedale e con sacco di rac-  
colta non riciclabile
- n. .... .....

**LOCALE O ARMADIO** per la detenzione delle sostanze

non destinate all'alimentazione (es.detersivo)

SI I\_I

NO I\_I

**OSSERVAZIONI** .....

....., lì .....

In fede

.....