

RELAZIONE TECNICA

(modello proposto dall'Azienda Usl di Ferrara)

La presente relazione tecnica, redatta e consegnata in triplice copia, è "*descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione*". Essa è corredata da apposita planimetria del locale (anch'essa in triplice copia) e viene allegata alla notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art.6 reg. CE 852/2004 per :

nuova apertura

aggiornamento/voltura

per un:

laboratorio o stabilimento di produzione, preparazione o confezionamento di sostanze alimentari;

deposito all'ingrosso di alimenti e bevande;

di cui vengono di seguito indicate le principali caratteristiche:

TIPO DI AZIENDA ALIMENTARE

Attività svolta _____

nome di fantasia _____

sito in via/piazza _____ n. _____

comune di _____ provincia _____

c.a.p. _____ ☎ _____ / _____

licenze e tabelle merceologiche di cui la ditta è in possesso _____

tipo di consumatore finale: _____

n° di posti a sedere (nei casi in cui si effettui consumazione ai tavoli): _____

n° di pasti prodotti giornalmente (nel caso di mense collettive): _____

n° degli 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 _____ n. _____

comune di _____ provincia _____

c.a.p. _____ ☎ _____ / _____

partita Iva _____ codice fiscale _____

ALIMENTI E BEVANDE DI CUI L'AZIENDA ALIMENTARE SI OCCUPA

Tipologia degli alimenti acquistati e conservati presso l'azienda: _____

Tipologia degli alimenti prodotti e/o preparati e/o confezionati (elencare le tipologie di alimenti che vengono sottoposte a trasformazione o cottura o riscaldamento oppure a confezionamento presso l'esercizio): _____

Viene effettuato il congelamento di alimenti? si no

Descrizione delle tipologie alimentari che vengono sottoposte a *congelamento*: _____

L'attrezzatura utilizzata per indurre la diminuzione rapida della temperatura è indicata in planimetria con la seguente denominazione: _____

La/le attrezzatura/e utilizzata/e per la conservazione dei congelati è/sono indicata/e in planimetria con la seguente denominazione: _____

Vengono utilizzati contenitori per il trasporto? si no

Caratteristiche degli eventuali contenitori utilizzati _____

L'esercizio dispone di magazzini di deposito od altre dipendenze ubicate in altra

sede? si no

In caso affermativo specificare la sede e la tipologia del locale: _____

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Tipo di approvvigionamento idrico:

allacciamento ad acquedotto pubblico: si no

allacciamento ad acqua di falda: si no

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

caratteristiche dell'eventuale impianto di potabilizzazione: _____

indicare le eventuali attrezzature interposte nella rete di distribuzione interna:

serbatoio boiler addolcitore autoclave altro: _____

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

Canne fumarie per fumi o odori (specificare i dati di ogni singola canna fumaria riportando invece sulla planimetria la sagoma in scala delle eventuali cappe aspiranti):

n° di canne fumarie (o condotti) presenti: _____

condotto n. 1:

funzione dell'impianto _____

sede della bocca di emissione _____

presenza di cappa aspirante: si no

presenza di filtro/i: si no

in caso affermativo, tipo di filtro/i presente/i: _____

numero di ricambi aria (m³/ora) _____

tipo di materiale utilizzato per la canna fumaria: _____

diametro interno della canna fumaria: _____

accorgimenti per abbattimento fuliggini: si no

condotto n. 2:

funzione dell'impianto _____

sede della bocca di emissione _____

presenza di cappa aspirante: si no

presenza di filtro/i: si no

in caso affermativo, tipo di filtro/i presente/i: _____

numero di ricambi aria (m³/ora) _____

tipo di materiale utilizzato per la canna fumaria: _____

diametro interno della canna fumaria: _____

accorgimenti per abbattimento fuliggini: si no

Impianti termici e di cottura:

<35.000 KCal ≥35.000<100.000 Kcal (*) ≥100.000 Kcal (**)

(*)=in questa condizione deve essere allegata una certificazione (ai sensi della Legge 5 marzo 1990, n.46 e in riferimento al Decreto Ministeriale 12 aprile 1996: normativa sugli impianti termici) inerente la corretta realizzazione degli impianti termici e di cottura;

(**)=in questa condizione deve essere allegata copia del Certificato Prevenzione Incendi rilasciato dai Vigili del Fuoco

Impianti di aerazione artificiale: si no

tipo di impianto e caratteristiche: _____

sede del punto di captazione _____

sede del punto di emissione _____

Impianti di condizionamento: si no

tipo di impianto e caratteristiche: _____

sede dell'eventuale condensatore _____

E' disponibile la certificazione di conformità tecnica dell'impianto elettrico?

si no

Note su eventuali sistemi di coibentazione acustica e/o termica installati: _____

Documentazioni tecniche allegate: _____

data _____

in fede

(il richiedente il tecnico incaricato)

NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA

La risposta ad alcune delle domande richiede in alcuni casi brevi indicazioni scritte in altri casi invece la selezione di un quadratino. Se esigenze di spazio lo richiedono, il compilatore potrà utilizzare il quadro finale riservato alle note e alle osservazioni particolari oppure allegare integrazioni o documentazioni (es. perizie tecniche) che, elencate nel quadro finale della relazione tecnica, ne verranno considerate parte integrante.

Si sottolinea l'opportunità di documentare, in tutti gli esercizi che siano adiacenti ad unità abitative ed in cui si effettuino lavorazioni rumorose (es. tipico i panifici) oppure sia presente un andirivieni di persone o si effettui la sosta della clientela in ore tradizionalmente destinate al riposo, gli eventuali interventi eseguiti per prevenire ogni possibilità di molestia di tipo acustico per i vicini (**coibentazione acustica**).

Uguualmente, in tutti gli esercizi adiacenti ad unità abitative in cui siano collocati impianti di cottura (con particolare riguardo ai forni per pizzeria), gli interventi eseguiti per prevenire la possibilità di provocare molestie per fenomeni di dispersione termica (**coibentazione termica**).

Inoltre, negli esercizi in cui sono presenti impianti di evacuazione fumi ed odori ha grande importanza la descrizione delle caratteristiche delle **canne fumarie** e, possibilmente, la presentazione del loro certificato di conformità tecnico.

NOTE PER LA REDAZIONE DELLA PLANIMETRIA

I disegni debbono essere redatti con tecnica professionale in una delle seguenti scale: 1/50, 1/100, 1/200, 1/500. La scala utilizzata, verrà prescelta sulla base dell'ampiezza della superficie dei locali per i quali si richiede l'autorizzazione e l'esigenza di contenere il disegno e la relativa legenda in un foglio da disegno avente le stesse misure di un foglio protocollo ovvero in un foglio più ampio da ricondursi alle predette misure mediante ripiegamento a libro.

Le planimetrie dovranno essere corredate delle seguenti indicazioni:

- dimensioni di ogni singolo vano (superficie, altezze, dimensioni delle finestre e delle porte, etc.);
- rapporto fra superficie aeroilluminante e superficie complessiva di ogni singolo vano;
- superficie complessiva dell'esercizio;
- scala utilizzata;
- denominazione ed indirizzo dell'esercizio;
- data di compilazione;
- nominativo e firma del compilatore (il tecnico oppure il titolare dell'esercizio).

Il disegno dovrà riprodurre fedelmente lo stato dei **locali** e indicare schematicamente come in essi è dislocata o sistemata l'attrezzatura. Inoltre sarà completato con una **legenda** specificante l'uso cui sono destinati i diversi locali (per esempio: laboratorio di preparazione e cottura, sguatteria, deposito alimenti, ripostiglio, servizi igienici per il personale, servizi igienici per il pubblico, etc.) e, eventualmente, le diverse aree o sezioni o settori di uno stesso locale qualora in essi siano identificabili tipi diversi o specifici di lavorazione (per esempio: area cottura, area preparazione carni, area lavorazione prodotti cotti, area lavaggio verdure, area lavaggio stoviglie, etc.).

Tutte le **attrezzature** (tavoli di lavoro, frigoriferi, freezer, lavandini e lavamani, lavastoviglie, banchi espositori, cappe aspiranti, sterilizzatori per coltelleria, etc.) dell'esercizio devono essere illustrate in scala nella planimetria e identificabili attraverso

l'apposita legenda. Devono inoltre essere riportate le indicazioni circa eventuali **destinazioni d'uso specifiche** delle attrezzature: per esempio tavolo per la lavorazione delle carni, cella frigorifera per la conservazione delle verdure, frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti, lavello per il lavaggio delle stoviglie. Tali indicazioni andranno ovviamente riportate soltanto nel caso in cui non venga effettuato un uso promiscuo dell'attrezzatura stessa. Nel caso delle mense collettive e delle industrie alimentari in planimetria saranno indicati i flussi di movimentazione delle sostanze alimentari e dei contenitori secondo le linee dello "sporco" e del "pulito". Occorre infine indicare le eventuali **variazioni della posizione** delle apparecchiature in funzione di diverse esigenze stagionali (al fine di evitare la necessità di richiedere di volta in volta l'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria)

ATTENZIONE !!!

Le planimetrie devono riportare, tranne nel caso dei laboratori mobili, le seguenti annotazioni sottoscritte da un tecnico abilitato allo scopo:

- **la dicitura che "l'utilizzo dei locali è conforme alla loro destinazione d'uso";**
- **gli estremi della concessione edilizia.** In alternativa può essere allegato il **certificato di agibilità (usabilità)**; se esso non è disponibile (come, tipicamente, nel caso dei vecchi edifici) può essere presentato il **certificato di accatastamento**.

In alternativa, quando per esempio la planimetria non è redatta da tecnico abilitato, il titolare dell'Autorizzazione Sanitaria può allegare alla relazione tecnica il **certificato di agibilità (usabilità)** dei locali corredato di apposita planimetria. Quando esso non è disponibile, come nel caso di edifici di vecchia realizzazione, può essere sostituito dal certificato e dalla planimetria di accatastamento.

Si informa che, nei Comuni in cui è presente lo sportello unico, il controllo delle certificazioni e delle attestazioni inerenti gli aspetti edilizi viene effettuato dallo stesso ufficio.