

Allegato A/3

FAC-SIMILE DELLA RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
Titolare dell'impresa denominata _____
Legale rappresentante della Ditta/Società _____
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

DICHIARA

voler attivare la seguente tipologia di attività:

Produzione primaria (specificare) _____);

Trasformazione (specificare) _____);

Commercio ingrosso/dettaglio (specificare) _____);

Somministrazione (specificare) _____);

Trasporto (specificare) _____);

(vedi elenco riportato all'allegato B)

- attività stabile; temporanea dal _____ al _____;

- che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente rispettati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04 ed in particolare

NB: per la compilazione della relazione tecnica allevamenti vedi punto D)

1) che i locali e gli impianti, così come riportati nella planimetria allegata, sono funzionali per il ciclo produttivo in quanto - Per la compilazione della relazione tecnica: ditte di trasporto vedi il punto C) ;

2) Che l'approvvigionamento idrico potabile avviene tramite:

3) Che la raccolta e lo smaltimento dei reflui e rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

4) Breve descrizione del ciclo di lavorazione e dei prodotti finali:

Data _____

Firmato digitalmente

Istruzioni per la compilazione della relazione tecnica

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

Descrizione della tipologia di attività

E' necessario descrivere in modo esaustivo la tipologia degli alimenti prodotti ed eventualmente trasformati e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono eventualmente sottoposti.

A) Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

Deve essere allegata una **planimetria** redatta, datata e firmata in originale da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, con sezioni per evidenziare differenti altezze ed il grado di interramento; sul frontespizio deve essere riportata la tipologia dell'attività, indirizzo completo di numero civico, piano, interno dell'insediamento (in caso di più locali indipendenti con lo stesso n. civico deve essere raffigurato in piccola scala l'intero insediamento corrispondente al civico, evidenziando il/i locale/i dell'attività) e la superficie totale espressa in mq.

Per ciascun ambiente vanno indicati destinazione d'uso, superficie del pavimento, altezza (h media, minima e massima in caso di differenti altezze), superficie delle finestre, distinguendo quelle fisse da quelle apribili (n.b. se il rapporto per ciascun ambiente tra la superficie apribile e la superficie del pavimento è inferiore ad 1/8 dovrà essere realizzato un impianto di aerazione).

Se nei locali vi sono impianti per la ventilazione/aerazione artificiale (d'immissione e/o d'estrazione con/senza trattamento dell'aria) questi devono essere rappresentati nella planimetria, indicando schematicamente il posizionamento delle bocchette di immissione e di estrazione, i percorsi delle canalizzazioni (in colore blu i condotti di immissione e in colore rosso i condotti di estrazione), i punti di presa dell'aria esterna e i punti di espulsione dell'aria.

In presenza di impianti di aerazione dovrà essere redatta una relazione tecnica, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.

Nella relazione devono essere specificati i seguenti dati per consentire la valutazione dell'impianto sotto il profilo igienico: il tipo d'impianto (se in immissione o in estrazione od entrambi), la descrizione delle parti che lo compongono e dei trattamenti che subisce l'aria, specificando se vi è ricircolo ed in quale percentuale, il numero di ricambi d'aria assicurati per ora per ciascun ambiente e, ove vi sia permanenza di persone, la quota d'aria esterna presente per persona, la velocità dell'aria ad altezza d'uomo; la modalità di riscaldamento nei mesi invernali; l'ubicazione delle bocche di presa che devono essere lontane da fonti inquinanti ed a tre metri di altezza dal piano stradale e/o di calpestio; infine la collocazione del punto di espulsione dell'aria all'esterno, che deve essere posizionata in modo da non dare disturbo al vicinato e da non interferire con le bocche di presa;

temperatura e umidità relativa assicurate e ubicazioni dei dispositivi per la loro rilevazione; descrizione del sistema filtrante; modalità di sanificazione e pulizia periodica ai fini di prevenire la contaminazione degli ambienti con agenti biologici potenzialmente dannosi per la salute umana.

- Devono essere dichiarate le modalità di approvvigionamento idrico potabile (se tramite acquedotto comunale, pozzo autorizzato o altro sistema autorizzato) e la possibilità di acqua potabile calda e fredda, nonché la conformità alle norme del sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- Deve essere dichiarata la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti

- (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
 - Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

B) Descrizione ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- Deve essere dichiarata l'elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).

C) Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- Il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità ed il luogo utilizzati per la pulizia periodica;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

D) Indicazioni per la compilazione della relazione tecnica per le attività di allevamento:

- 1) La planimetria, oltre a quanto specificato al punto A) per locali dove viene svolta l'attività di allevamento, deve riportare anche la descrizione grafica dei terreni e pertinenze annesse all'allevamento in scala 1:500 o 1:1000;
- 2) indicare, oltre alle modalità di approvvigionamento di acqua potabile per il lavaggio delle attrezzature ove necessario, anche le modalità di approvvigionamento dell'acqua di abbeverata degli animali;
- 3) descrivere anche le modalità di stoccaggio e utilizzo/smaltimento dei reflui zootecnici;
- 4) indicare le modalità di allevamento e le principali fasi della produzione (es.: per il latte indicare il sistema di mungitura e stoccaggio); indicare il tipo di conduzione aziendale, il n. di addetti, relativa mansione e formazione specifica in relazione all'attività svolta;