

# Relazione Tecnica

(ai sensi della delibera di Giunta Regionale n. 970/07  
Recepimento dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004  
ed ai sensi della Determina n. 9746 del 26/07/2007 del  
Responsabile Servizio Veterinario ed Igiene della Regione Emilia Romagna)

## Ristorante – Pizzeria - Trattoria

### Tipo di azienda alimentare

Attività svolta \_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Nome di fantasia \_\_\_\_\_

Sita in via \_\_\_\_\_ numero \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Tipo di consumatore finale \_\_\_\_\_

Numero di 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 \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_



- Per l'approvvigionamento delle materie prime vengono utilizzati mezzi o contenitori propri?                      SI O                      NO O  
Caratteristiche degli eventuali contenitori o mezzi utilizzati \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Per lo stoccaggio delle materie prime l'esercizio dispone di magazzini di deposito?                      SI O                      NO O  
In caso affermativo specificare la tipologia \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **Approvvigionamento idrico**

Tipo di approvvigionamento idrico:

- allacciamento ad acquedotto pubblico                      SI O                      NO O
- allacciamento ad acque di falda                      SI O                      NO O

In caso di utilizzo di acqua di falda specificare l'uso: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Caratteristiche dell'eventuale impianto di potabilizzazione \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Indicare le eventuali attrezzature interposte nella rete di distribuzione interna:

SERBATOIO O BOILER O ADDOLCITORE O AUTOCLAVE O  
ALTRO O (specificare) \_\_\_\_\_

## **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**

**Impianti di aerazione artificiale**    SI   O    NO   O

Tipo di impianto e caratteristiche \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Impianti di condizionamento**    SI   O    NO   O

Tipo di impianto e caratteristiche \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Caratteristiche locali**  
(materiali, lavabilità, difesa infestanti)

Locale	Struttura	Lavabilità		Presenza zanzariere		Materiale	Stato conservazione
<b>1</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>2</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>3</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>4</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>5</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>6</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>7</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>8</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				
<b>9</b>				Si	No		
	Pavimento	Si	No				
	Pareti	Si	No				
	Solaio	Si	No				

## Attrezzature

Tipologia	Numero	Posizionamento
<input type="checkbox"/> Piani di lavoro		
<input type="checkbox"/> Frigoriferi: <input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Freezer: <input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Celle frigo: <input type="checkbox"/> con termometro interno		
<input type="checkbox"/> con termometro esterno		
<input type="checkbox"/> Lavandini		
<input type="checkbox"/> Lavamani		
<input type="checkbox"/> Banchi espositori: <input type="checkbox"/> refrigerati		
<input type="checkbox"/> non refrigerati		
<input type="checkbox"/> Affettatrice		
<input type="checkbox"/> Ripiani/scaffali: <input type="checkbox"/> lavabili		
<input type="checkbox"/> non lavabili		
<input type="checkbox"/> Abbattitore temperatura		
<input type="checkbox"/> Scaldavivande		
<input type="checkbox"/> Fornelli/forno		
<input type="checkbox"/> Impastatrice		
<input type="checkbox"/> Friggitrice		
<input type="checkbox"/> Tritacarne		
<input type="checkbox"/> Forno micro onde		
<input type="checkbox"/> Fornetto		







## Descrizione del ciclo produttivo

**Ricevimento materie prime:** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

**Conservazione/stoccaggio (a temperatura ambiente/refrigerato)** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

**Preparazione** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

**Cottura** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

**Raffreddamento e conservazione al freddo** (indicare strumenti usati: abbattitore, sistemi alternativi) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

**Conservazione al caldo** (indicare strumenti e modalità utilizzate) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Congelamento** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Scongelamento** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Porzionatura** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Manipolazione** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

**Riscaldamento** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Somministrazione o vendita** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Altro (specificare)** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Altro (specificare)** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Altro (specificare)** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Processo di sanificazione

Destinazione d'uso/tipologia	Modalità intervento	Frequenza
Piani di lavoro	<hr/> <hr/> <hr/>	
Frigoriferi/freezer/celle	<hr/> <hr/> <hr/>	
Lavabi/Lavamani	<hr/> <hr/> <hr/>	
Stoviglie e attrezzature	<hr/> <hr/> <hr/>	
Affettatrice	<hr/> <hr/> <hr/>	
Pavimenti	<hr/> <hr/> <hr/>	
Finestre e porte di vetro	<hr/> <hr/> <hr/>	
Pareti lavabili	<hr/> <hr/> <hr/>	
Apparecchi riscaldamento	<hr/> <hr/> <hr/>	
Abbigliamento personale	<hr/> <hr/> <hr/>	