

Indicazioni per la redazione della Relazione Igienico Sanitaria da allegare obbligatoriamente, insieme alla planimetria con relativo layout, alla SCIA per registrazione impresa alimentare

TIPOLOGIA ATTIVITÀ: è fondamentale una breve descrizione dell'attività e del ciclo produttivo dell'impresa alimentare, il tipo di conduzione (familiare, artigianale, industriale) e il numero degli addetti

DESCRIZIONE DEI LOCALI

La disposizione di locali e attrezzature deve essere indicata nella **planimetria con layout**

DISPENSA / DEPOSITO MATERIE PRIME

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione: naturale / se artificiale specificare apparecchiatura e n. ricambi d'aria/ora

pavimentazione (specificare il materiale)

pareti lavabili (specificare il materiale)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

principali attrezzature del locale

LABORATORIO DI PRODUZIONE /CUCINA

superficie mq. _____ **altezza:** m. _____

aerazione: naturale (se è presente anche artificiale specificare) – rapporto aeroilluminazione

pavimentazione (specificare il materiale) zoccoli a sguscio, angoli e spigoli arrotondati

pareti lavabili e disinfettabili ad almeno mt. 2 (specificare il materiale)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

acqua calda

canna fumaria con sbocco m. 1,5 sopra il colmo del tetto adeguatamente coibentata e comunque realizzata secondo le norme di buona tecnica.

ATTREZZATURE:

Piani di lavoro in acciaio inox

Fuochi, friggitrice, forni.....

Lavello/i con rubinetteria non manuale (a pedale)

Lavastoviglie

Contenitori per rifiuti con apertura a pedale

Cappa aspirazione fumi

Frigoriferi, congelatori, celle frigorifere

ED OGNI ALTRA ATTREZZATURA E/O MACCHINARIO PRESENTE

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale se *artificiale specificare* apparecchiatura e numero ricambi d'aria/ora

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti lavabili (*specificare il materiale*)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

ATTREZZATURE PRESENTI

DEPOSITO PRODOTTI FINITI

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale se *artificiale specificare* n. ricambi d'aria/ora

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti lavabili (*specificare il materiale*)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SALA DI SOMMINISTRAZIONE

superficie mq. _____ altezza: m. _____

numero posti a tavola _____

aerazione: naturale (se anche *artificiale specificare* apparecchiatura e caratteristiche tecniche)

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti (*specificare il materiale*)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

LOCALE VENDITA

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale se *artificiale specificare* n. ricambi d'aria/ora

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti lavabili (*specificare il materiale*)

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

ATTREZZATURE PRESENTI

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE (dimensionati in base al numero degli operatori contemporaneamente presenti)

Antibagno e bagno

numero bagni _____ , divisi per sesso _____

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale o artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora (N.B. vanno areati sia il bagno che l'antibagno)

antibagno con porta a chiusura automatica

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti rivestimento fino a m.2,00

- **lavabo** con erogazione a comando non manuale (pulsante, cellula fotoelettrica, pedalina, a ginocchio...)
- **distributore di sapone liquido**
- **asciugamani non riutilizzabili o elettrici (salviette monouso, rotolone su supporto)**
- **cestino portarifiuti con pedale**

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

SPOGLIATOI (ubicati nell'antibagno dei servizi igienici del personale se sufficiente lo spazio utile o a sé stanti)

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale o artificiale

Numero armadietti individuali a doppio scomparto

Armadio per la detenzione dei prodotti di pulizia

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

Antibagno e bagno

numero bagni _____ , divisi per sesso _____

superficie mq. _____ altezza: m. _____

aerazione: naturale o artificiale con estrattore in grado di assicurare almeno 5 ricambi d'aria/ora (N.B. vanno areati sia il bagno che l'antibagno)

antibagno con porta a chiusura automatica

pavimentazione (*specificare il materiale*)

pareti rivestimento fino a m.2,00

- lavabo con erogazione a comando non manuale (pulsante, cellula fotoelettrica, pedalina...)
- distributore di sapone liquido
- asciugamani non riutilizzabili o elettrici
- cestino portarifiuti con pedale

dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.

PERTINENZE ESTERNE (dehors): descrizione delle modalità di delimitazione, fondamentale la copertura ed eventuali attrezzature presenti.

ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

- **accessibilità**
- **servizio igienico per portatori di handicap** (laddove previsto dalla normativa)