

RELAZIONE TECNICA

Il sottoscritto _____
nato a _____ il ____ / ____ / ____
residente in _____ Via _____ n° _____
Codice fiscale n° _____
in qualità di titolare / rappresentante legale della ditta _____
con sede in _____ Via _____ n° _____

dichiara di voler svolgere le seguenti attività come da domanda di

- 52.22.0 – Commercio al dettaglio di carni e prodotti a base di carne
- 52.23.0 – Commercio al dettaglio di prodotti ittici
- 52.11.5 – Commercio al dettaglio di prodotti surgelati, congelati di qualsiasi tipo (compresi i gelati)
- 52.27.1 – Commercio al dettaglio di prodotti lattiero-caseari
- Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in confezione originale
- Commercio all'ingrosso di carni di prodotti ittici
- Laboratorio artigianale per la preparazione di prodotti a base di
 carne pesce pronti a cuocere cotti
- Altro _____
- _____

⁽¹⁾ limitatamente al fabbisogno dello spaccio annesso

presso i locali siti nel Comune di _____ Via _____ n° _____

L'attività è:

- di nuova attivazione
- stata esercitata finora da _____
- titolare dell'autorizzazione sanitaria n° _____ del ____ / ____ / ____
Il sottoscritto ha apportato modifiche ai locali, alle attrezzature, agli arredi fissi SI NO

Il sottoscritto dichiara inoltre:

1. **L'attività svolta sarà:**
 fissa permanente temporanea dal ____ / ____ / ____ al ____ / ____ / ____
 con stand all'interno del supermercato _____
2. **Il numero previsto di addetti** (compreso il titolare ed i soci) che presumibilmente verranno impiegati sarà n° _____

LOCALI

1. **La disposizione dei locali e la loro destinazione d'uso saranno quelle indicate nell'allegata planimetria (in scala preferibilmente 1:100, comunque non oltre 1:500) firmata dal sottoscritto;**
2. **i locali ricoprono una superficie complessiva di metri quadrati** _____
3. **i pavimenti** dei locali sono facilmente lavabili, disinfettabili ed impermeabili, rivestiti da:
 - a. *locali di lavorazione* _____
 - b. *locali di vendita* _____
 - c. *locali di deposito* _____
 - d. *servizi igienici e spogliatoi* _____
4. **le pareti** dei locali sono facilmente lavabili, disinfettabili ed impermeabili, e rivestite da:
 - a. *locali di lavorazione:* piastrelle vernice a smalto altro _____
fino ad un'altezza di _____
 - b. *locali di vendita:* piastrelle vernice a smalto altro _____
fino ad un'altezza di _____
 - c. *locali di deposito:* piastrelle vernice a smalto altro _____
fino ad un'altezza di _____
 - d. *servizi igienici:* piastrelle vernice a smalto altro _____
fino ad un'altezza di _____

IMPIANTI E SERVIZI

- L'approvvigionamento dell'acqua potabile è fornito da:**
 acquedotto municipale pozzo privato
- nell'esercizio è disponibile acqua corrente calda?**
 SI NO
- lo smaltimento dei rifiuti solidi avverrà tramite:**
 servizio comunale altro _____
- lo smaltimento degli scarti di lavorazione (ossa, grasso) avverrà tramite:**

- lo smaltimento dei rifiuti liquidi avverrà tramite:**
 fognatura comunale altro _____
- la difesa preventiva da insetti e roditori sarà attuata tramite:**
 reti antimosche grate antiroditori apparecchi elettro-insetticidi
 altro _____
- i servizi igienici del personale sono:**
 non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione
 dotati di porta a chiusura automatica
 dotati di lavabo con erogazione a comando non manuale
 dotati di erogatore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili

ARREDI ED ATTREZZATURE

Le attrezzature a disposizione dell'attività sono:

Per la conservazione

- n° _____ frigoriferi - capacità in litri _____
destinati alla conservazione di _____
- n° _____ celle frigorifere - capacità in litri _____
destinati alla conservazione di _____
- n° _____ congelatori a pozzetto - capacità in litri _____
- n° _____ congelatori verticali - capacità in litri _____
- n° _____ sistemi termostatati a 65° C
- altro _____

Per la lavorazione

- n° _____ taglieri in materiale _____
- n° _____ ceppaie in materiale _____
- n° _____ affettatrici _____
- n° _____ sterilizzatori a caldo _____
- n° _____ portacoltelli in materiale lavabile e disinfettabile _____
- n° _____ tritacarne _____
- n° _____ attrezzature per confezionamento sottovuoto _____
- n° _____ insaccatrici _____
- n° _____ _____
- n° _____ _____

Gli arredi a disposizione dell'attività sono:

Per i prodotti e le attrezzature per la pulizia di locali ed arredi:

- _____
- _____
- _____

Per il personale:

- n° _____ armadietti individuali a doppio scomparto, ubicati in _____

Genova, _____

In fede
