

Istruzioni Generali
Determina Regione Lazio G06917 del 12/05/2014

> In caso di **notifica apertura nuova attività o di cambiamenti rilevanti di attività** (strutturali o del ciclo produttivo) utilizzare lo stampato denominato "ALLEGATO A/1".

In caso di **notifica di cessazione dell'attività o modifica solamente del nome della ditta o della ragione sociale o cambio della sede legale (non produttiva)** utilizzare lo stampato denominato "ALLEGATO A/2".

Istruzione 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, evidenziato 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 areazione).

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 areazione 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 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

- 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.