

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA

DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) Art. 6 Reg. CE n. 852/2004 Dettagli documentazione

PLANIMETRIA DEI LOCALI, SCALA 1:100 DEBITAMENTE FIRMATA E DATATA DA TECNICO ABILITATO, CON L'INDICAZIONE:

- prospetto, pianta e sezione dei locali
- prospetto con la rappresentazione di tutti i sistemi delle emissioni in atmosfera in relazione ai piani sovrastanti e ai fabbricati confinanti (caldaie, canne fumarie, ecc.)
- destinazione d'uso dei singoli ambienti, superficie, altezza
- descrizione dei servizi
- superfici di areazione e di illuminazione (finestre, porte)
- disposizione delle attrezzature e arredo

RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA CON LA DESCRIZIONE:

- superfici: lavabilità, disinfettabilità (ove necessario),
- emissioni in atmosfera (se presenti): indicazione dei sistemi di captazione, filtraggio ed immissione in atmosfera con particolare riferimento alla distanza del terminale (canna fumaria, ecc.) dai fabbricati confinanti,
- modalità del sistema d'areazione naturale e/o artificiale dei singoli ambienti e descrizione di flussi meccanici,
- approvvigionamento idrico conferito dal pubblico servizio: descrizione della rete interna (serbatoi, autoclavi, connettori idraulici) e dei processi di autocontrollo previsti dal D. L.vo 2.02.01, n. 31,
- approvvigionamento idrico diverso da quello pubblico: descrizione dell'impianto e/o punto di captazione e sistema di erogazione corredato da certificazione analitica non antecedente a mesi tre dalla data di presentazione dell'istanza con l'indicazione dei parametri ed il rispetto dei limiti stabiliti dalla norma vigente e dichiarazione rilasciata ai sensi dell'art. 21 del D.L.vo 11.05.99 n. 152,
- dotazione di acqua calda e fredda per il personale,
- emissioni acustiche (se presenti): indicazione dei livelli di rumorosità e descrizione degli eventuali sistemi di abbattimento utilizzati per il loro contenimento nei limiti previsti dalla normativa vigente,
- smaltimento dei rifiuti: modalità di raccolta e conferimento al servizio pubblico o privato,
- smaltimento degli olii esausti (se presenti): modalità di raccolta e di conferimento al servizio di raccolta,
- scarichi idrici e fognari: modalità di convogliamento delle acque bianche e nere, di raccolta, (pozzetti d'ispezione) e di immissione nella rete fognaria pubblica; in assenza di rete fognaria pubblica, descrizione del sistema di smaltimento,
- luogo e modalità di tenuta delle attrezzature e prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali
- descrizione della linea produttiva e dei processi lavorativi,
- elencazione e descrizione delle attrezzature, macchinari, impianti di stoccaggio e/o di esposizione dei prodotti alimentari a temperatura controllata (sopra o sotto lo zero)
- personale addetto: numero (compreso del titolare se operante) con indicazione del sesso (ove previsto),

- dichiarazione che i locali, gli ambienti e le attrezzature rispettano i requisiti igienici sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge ed in particolare dal Regolamento CE 852/2004

Negozi mobile, mezzi di trasporto, cisterne e contenitori:

Copia carta di circolazione, copia certificato ATP (ove richiesto), attestazione ditta costruttrice che i materiali sono idonei a venire a contatto con gli alimenti e sono conformi alla normativa vigente anche in relazione alla T di trasporto, tipologia dei prodotti alimentari, indicazione del luogo di ricovero, indicazione del luogo ove avvengono le operazioni di disinfezione e disinfestazione, luogo ove vengono depositati temporaneamente i prodotti alimentari non venduti.

Contenitori (art. 44 del DPR 327/80): attestazione materiali idonei sia a venire a contatto con gli alimenti che al trasporto (isotermici o refrigerati ove necessario).