

RT1 - RELAZIONE TECNICA - GENERALE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività :

- Produzione primaria (specificare _____);
- Trasformazione (specificare _____);
- Commercio ingrosso/dettaglio (specificare _____);
- Somministrazione (specificare _____);

2) Che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche**:

3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

* specificare l'attività prevalente

** allegare una planimetria dei locali e degli impianti 1:100 firmata da tecnico.

Data _____

In fede

(firma per esteso e leggibile)

RT 2 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SAGRE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara che:

La sagra sarà svolta utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- Locale sito in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di e di cui ha disponibilità a titolo di, munito di servizi igienici;
- Area pubblica /privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq., di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di, munito di servizi igienici;
- Area pubblica/privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq., di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- Altro

.....

.....

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

ALTRE NOTIZIE:

- Durata della manifestazione e l'orario in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- Elenco degli operatori coinvolti già in possesso di titolo amministrativo in via permanente.....

.....

- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Attrezzature per la conservazione degli alimenti
 - A. eposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO D
 - B. ° Frigoriferi N
 - C. N° Congelatori
- Attrezzature per la cottura degli alimenti
 - A. ° punti di cottura sistemati su..... N
 - B. Tipo di combustibile impiegato
 - C. Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore e adeguatamente protette SI NO
- Attrezzature per la somministrazione

A. Stoviglie a perdere

B. Stoviglie tradizionali

In questo caso è necessario indicare la tipologia di attrezzature che vengono impiegate per il lavaggio delle stoviglie tradizionali

.....

- Servizi igienici
 - A. S
servizi igienici per il pubblico SI n°..... NO
 - B. S
servizi igienici esclusivi per il personale SI n°..... NO

- Preparazione pasti SI NO
 - A. L
locale chiuso in muratura ed attrezzato
 - B. S
o cucina viaggiante attrezzata e autorizzata
 - C. I
in aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili
 - D. C
come al punto C sotto tendone o padiglione autorizzato
(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Munite di lavello con acqua potabile SI NO

- Somministrazione
 - A. I
in locale attrezzato
 - B. S
in aree all'aperto
 - C. S
sotto tendone o padiglione autorizzato
(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)
 - D. A
Altro

- Presenza manuale semplificato di autocontrollo SI NO

- Menù indicativo
Allegare copia del menù

Data _____

In fede

(firma per esteso e leggibile)

RT 3 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SPIAGGE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

Nella relazione dovranno essere necessariamente riportate le seguenti notizie:

- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento delle acque luride (fognatura pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro);
- Tipologia di prodotti e le sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Menù e/o alimenti e bevande preconfezionati da somministrare all'utenza;
- Strutture utilizzate per garantire la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Modalità di cottura e/o preparazione di cibi e bevande (solo per gli esercizi che somministrano prodotti anche non preconfezionati);
- Indicazione dei servizi igienici utilizzabili dagli utenti;

Luogo e data

Firma

RT 4 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività- TRASPORTO ALIMENTI

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara quanto di seguito indicato:

TIPOLOGIA PRODOTTI

- Trasporto alimenti surgelati
- Cisterne e altri contenitori per alimenti sfusi
- Trasporto di alimenti in generale, confezionate o sfuse trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita
- Trasporto carni fresche o congelate, prodotti della pesca freschi o congelati
- Altro

DATI IDENTIFICATIVI DEL MEZZO DI TRASPORTO

Marca.....Tipo:.....
n. di telaio..... Anno fabbricazione

Targa..... Capacità (per le cisterne).....
N° fabbrica/serie (per le cisterne)

note.....
.....
.....

Tipologia di alimenti trasportati
.....
.....
.....

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DI SOSTA DEI MEZZI

Indirizzo Via n..... Comune.....

Modalità di ricovero del mezzo
.....
.....

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DOVE AVVENGONO LE OPERAZIONI DI LAVAGGIO

Le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo sono eseguite presso l'autolavaggio/autorimessa/ etc
.....
.....

Sito in Via..... n..... Comune.....

DICHIARAZIONE RELATIVA AL POSSESSO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI

Il sottoscritto.....dichiara che il mezzo indicato possiede i requisiti richiesti per lo svolgimento delle attività stabilite dalle attuali normative. Assicura altresì che l'automezzo verrà mantenuto nelle migliori condizioni igieniche, nel rispetto della norma vigente, in particolare dell'Allegato II, Cap. IV del Reg. 852/2004/CE sia per quanto riguarda i requisiti strutturali, sia per ciò che attiene alle disposizioni in materia di autocontrollo.

In particolare

Veicolo per il trasporto dei surgelati

- Il mezzo igienicamente idoneo consente un'adeguata protezione da ogni tipo di contaminazione
- Il mezzo a perfetta chiusura, consente il mantenimento durante il trasporto delle temperature previste dalla vigente normativa ed è dotato di adeguato strumento di registrazione visibile che misura la temperatura dell'aria in cui si trovano i surgelati.
- Il mezzo con pareti interne idoneamente raccordate è progettato per consentire un'adeguata pulizia e sanificazione
- Il vano è destinato esclusivamente al trasporto di alimenti
- Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Cisterna e contenitore

- Il rivestimento interno è costruito con materiale idoneo a contenere alimenti e risponde ai requisiti previsti dalle norme vigenti
- Il serbatoio unico o a più scomparti è costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagno. Le pareti interne, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con gli alimenti è costruita con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle leggi vigenti per i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Se munita/o di rubinetti questi sono facilmente rimovibili e smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio e disinfezione.
- È progettata/o in modo da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti
- L'apertura consente un facile accesso all'interno
- I portelli hanno idonee guarnizioni a tenuta
- Quando necessario è in dotazione una protezione termica e se del caso verniciatura esterna metallizzata
- Attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni sono facilmente smontabili in modo da essere sottoposti senza difficoltà a lavaggio e disinfezione
- La cisterna asportabile e/o intercambiabile è punzonata o reca un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità
- La cisterna/contenitore è impiegata esclusivamente per il trasporto di alimenti dichiarati in tale certificazione

Veicolo adibito al trasporto di sostanze alimentari in generale

- Il mezzo è igienicamente idoneo dal punto di vista della struttura e dei materiali impiegati e assicura agli alimenti trasportati adeguata protezione
- È progettato in modo da consentire facili operazioni di lavaggio e disinfezione
- Il vano, destinato esclusivamente al trasporto di alimenti, è a perfetta chiusura
- Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di

termometro visibile

- È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- Gli alimenti trasportati sono confezionati e/o posti in imballaggi

Veicolo adibito al trasporto di carni fresche/carni congelate/carni macinate/ prodotti della pesca freschi/congelati

- L'automezzo è a chiusura ermetica per evitare l'inquinamento da agenti esterni
- Le pareti interne, il pavimento, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con le sostanze alimentari sono costruite con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia. Inoltre le pareti sono lisce, in modo da permettere una agevole pulizia e disinfezione, con angoli e spigoli arrotondati
- Per il trasporto di carcasse, mezzene, quarti, ecc. l'automezzo è dotato di attrezzatura di aggancio fissata alle pareti/soffitto ad una altezza tale che le carni tocchino il pavimento
- Le frattaglie e i visceri, se non trasportate appese e adeguatamente protette, saranno contenute in recipienti resistenti alla corrosione e comunque conformi ai requisiti stabiliti dalle leggi vigenti per quanto riguarda i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di termometro visibile
- Per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, l'automezzo è dotato di dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio
- L'automezzo è dotato di termografo registratore omologato
- È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Luogo e data

Firma

RT5 - RELAZIONE TECNICA - Autodichiarazione – TRASPORTO ANIMALI CONTO PROPRIO

Dati identificativi del mezzo di trasporto

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara di voler attivare la seguente attività:

Trasporto animali conto proprio

Marca.....Tipo:.....
n. di telaio..... Anno fabbricazione
Targa..... Capacità (per le cisterne).....
N° fabbrica/serie (per le cisterne)
note.....

Tipologia di animali trasportati

Autodichiarazione della registrazione come produttore primario ai sensi del Reg. (CE) 852/2004

Il sottoscritto in qualità di titolare/responsabile/conduuttore dell'azienda di allevamento con codice aziendale sita nel Comune di in via n. consapevole che, ai sensi degli articoli 75 e 76 del DPR 445/2000, in caso di dichiarazioni mendaci o ipotesi di falsità in atti verranno applicate le sanzioni penali previste dall'articolo 26 della legge 4 Gennaio 1968 n. 15, nonché della sanzione della decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace,

DICHIARA

- di essere a conoscenza dei principi espressi dagli articoli 3 e 27 del Reg. (CE) 1/2005 in materia di protezione degli animali durante il trasporto;
- di trasportare esclusivamente i propri animali, appartenenti alle seguenti specie/categorie esclusivamente con il proprio mezzo di trasporto marca

Modello Relazioni (RT1 – RT6) - Allegato 2e

tipo targa

..... soddisfacendo i requisiti del sopracitato articolo 3 del Reg. (CE) 1/2005

- che il sopraindicato mezzo di trasporto ha pavimento e pareti ben connesse, lavabili e disinfettabili e raccordati tra loro in modo da impedire la fuoriuscita di liquami ed ha le seguenti dimensioni interne:

	1 PIANO	2 PIANO	3 PIANO	4 PIANO	TOTALE
SUPERFICIE					
ALTEZZA					

- di essere stato registrato presso il Servizio Veterinario dell’Azienda Sanitaria,
- di impegnarsi altresì ad attuare una procedura di controllo e manutenzione periodica per il mantenimento dei requisiti del mezzo di trasporto e di aggiornare presso il Comune di competenza e il Servizio Veterinario in cui è stato registrato come produttore primario ogni eventuale variazione inerente alla propria registrazione ed ai mezzi utilizzati per il trasporto di animali vivi.

Luogo e data

Firma

RT 6 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività – FARMER MARKET

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara che:

il farmer market sarà svolto utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- Locale sito in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di e di cui ha disponibilità a titolo di, munito di servizi igienici;
- Area pubblica /privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq., di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di, munito di servizi igienici;
- Area pubblica/privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq., di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

ALTRE NOTIZIE:

- Durata ed orario del farmer market in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- Elenco degli operatori coinvolti già registrati.....
- Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- Attrezzature per la conservazione degli alimenti
 - D. eposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI NO D
 - E. ° Frigoriferi N
 - F. N° Congelatori

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Data _____

In fede

(firma per esteso e leggibile)
