Allegato 4

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 strutture ed impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti lo schema e le dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (potrà essere allegata eventualmente anche una planimetria in scala 1/100;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- Deve essere dichiarata la natura e l'idoneità dei sistemi di aerazione presenti, nonché 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.

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)..

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;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- 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.