

Linee Guida per la redazione della Relazione Tecnica Sanitaria da allegare alla D.I.A.

1. **Descrizione locali e loro destinazione d'uso** : *corrispondenti alla planimetria redatta in scala 1:100 allegata alla D.I.A. completa di Lay-out delle attrezzature, Superficie, Altezza e Aereo-Illuminazione di ogni singolo locale compresi Servizi Igienici e spogliatoi .*
2. **Idoneità delle attrezzature e degli impianti tecnologici** *usati per la produzione/lavorazione/conservazione /vendita dei prodotti alimentari.*
3. **Idoneità dei materiali di rivestimento delle pareti e pavimenti.**
4. **Modalità di approvvigionamento Idrico** *Specificare rete pubblica o approvvigionamento autonomo (in questo caso indicare la fonte di approvvigionamento, le modalità di trattamento e potabilizzazione delle acque, la capacità della riserva idrica, la conformità dei contenitori circa l'idoneità al contatto con gli alimenti loro ubicazione etc.)*
5. **Modalità di smaltimento dei reflui**
6. **Gestione e smaltimento dei Rifiuti.**
7. **Descrizione del processo produttivo** : *(1)Elenco materie prime e ingredienti usati; (2) approvvigionamento delle materie prime; (3) stoccaggio materie prime; (4) descrizione delle fasi di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito ; (5) Deposito/Trasporto/Distribuzione /Somministrazione prodotti finiti_o in caso di aziende di sola commercializzazione, modalità di conservazione e di vendita dei prodotti alimentari.*