

BOLLO

Ill.mo Sig. SINDACO
Comune di Ravenna

Il/la sottoscritto/a _____

cod. Fisc. nato a _____ il _____

e residente a _____ via _____ n° _____

recapito telefonico in qualità di Legale Rappresentante/Titolare dell'impresa

P.IVA con sede legale in

via.....n°..... telefono

CHIEDE

Alla S.V. Ill.ma il rilascio dell'**AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

☐ PERMANENTE

☐ STAGIONALE

Per un **esercizio**

di.....

sito in..... via.....n°.....

☐ di nuova apertura

☐ ampliamento attività (locali e/o produzioni)

dove avviene la seguente **attività**(*)

Si dichiara che il termine presumibile di approntamento dei locali inerenti l'attività di cui sopra è il seguente: Per concordare l'ispezione contattare il seguente n° telefonico

Al riguardo si allegano:

- 1) relazione esplicativa in duplice copia dei locali, degli impianti e delle attrezzature.
- 2) pianta planimetrica dei locali in scala non superiore a 1:500 in triplice copia conforme al progetto approvato dal competente ufficio tecnico, firmata dall'interessato.
- 3) descrizione ed estremi degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa.

Firma

Data.....

(*)Indicare esattamente quale attività attinente agli alimenti viene svolta nell'esercizio.

**Relazione tecnica allegata alla domanda per autorizzazione sanitaria presentata
al Comune di RAVENNA in data _____ per l'esercizio di**

☐ ALBERGO

☐ RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA

sito in _____

via _____ n° _____ ed è stata

compilata dal sottoscritto, signor/a _____

che si assume la piena responsabilità di quanto dichiarato e sottoscritto, in qualità di:

_____ della ditta _____

sita in _____ via _____ n° _____ tel. _____

(Note per la compilazione: segnare con una crocetta la risposta prescelta e/o compilare le righe in bianco)

1.CARATTERISTICHE GENERALI DELL'ESERCIZIO

L'approvvigionamento idrico avviene:

☐ da pubblico acquedotto

☐ da pozzo artesiano

(allegare relazione tecnica con dati di costruzione del pozzo e certificato di potabilità rilasciato da laboratorio di analisi accreditato da non oltre 90 giorni)

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi avviene:

☐ in pubblica fognatura

☐ con depuratore comunale

☐ in corso d'acqua superficiale

(richiesta di autorizzazione allo scarico del _____)

Autorizzazione allo scarico n° _____ del _____

Lo smaltimento dei rifiuti solidi avviene:

☐ tramite nettezza urbana

☐ in discarica

☐ altro (specificare il sistema adottato per oli esausti, scarti di lavorazione delle carni in macelleria, ecc.) _____

Il personale addetto è di n° _____ persone

L'esercizio si compone di n° _____ vani, compresi quelli di servizio, e in dettaglio _____

2. CARATTERISTICHE DEI LOCALI

2.1. SOLO DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

tipo di pavimentazione _____

tipo di pareti _____

tipo di soffittatura _____

2.2. LOCALE DISPENSA

☐ Il locale è collocato nell'ambito dell'esercizio

☐ ubicato in altra sede
(indirizzo _____)

☐ ed è dotato di pavimentazione grezza

☐ pavimentazione rivestita
(con _____)

☐ è dotato di pareti intonacate

☐ pareti rivestite
(con _____)

☐ pareti trattate
(con _____)

☐ è dotato di soffitto in _____

☐ è presente un sistema di protezione anti – insetti
mediante _____

Nel locale sono collocate le seguenti attrezzature di conservazione degli alimenti:

2.3. LOCALI DI PREPARAZIONE /LAVORAZIONE

☐ Il locale è dotato di pavimentazione lavabile

(_____)

☐ di pareti con rivestimento lavabile (piastrelle – vernice)

(_____)

☐ e di soffittatura in _____

In esso sono collocate le seguenti attrezzature di lavorazione / conservazione degli alimenti
(specificare le caratteristiche tecniche _____)

☐ la zona lavaggio attrezzature è annessa al locale di lavorazione

☐ è separata in un locale attiguo

È dotata delle seguenti attrezzature (specificare il numero dei lavelli ed il loro materiale)

2.4. LOCALE DEPOSITO PRODOTTI FINITI

☐ Tipo di pavimentazione _____

☐ Tipo di pareti _____

☐ Tipo di soffittatura _____

2.5. LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE / VENDITA

☐ Il locale è dotato di pavimentazione grezza

☐ di pavimentazione rivestita

(con _____)

☐ di pareti intonacate

☐ di pareti rivestite

(con _____)

☐ e di soffittatura in _____

Per la conservazione degli alimenti prima della somministrazione / vendita sono disponibili le
seguenti attrezzature (specificare il numero e la temperatura d'esercizio delle attrezzature
refrigeranti o riscaldate) _____

Per la distribuzione viene adottato:

☐ il servizio al banco

☐ self-service

☐ il servizio al tavolo

☐ con numero posti a sedere _____

2.6. SERVIZI IGIENICI

Nell'esercizio sono disponibili n° _____ servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto;

☐ tali servizi sono dotati di antibagno

☐ adibito a spogliatoio

☐ con lavabo a rubinetteria non manuale

☐ con armadietti a doppio scomparto

☐ è presente uno spogliatoio separato

☐ con armadietti a doppio scomparto

☐ è presente un reparto/zona adibita a deposito per attrezzature e materiali di pulizia

Sono presenti n° _____ servizi igienici per il pubblico, di cui n° _____ per portatori di handicap.

data _____

firma _____