

# *RELAZIONE TECNICA*

## *AZIENDA APISTICA*

L'azienda denominata \_\_\_\_\_ utilizza i locali oggetto di richiesta per la produzione dei miele.

L'azienda ha in gestione n. .... di arnie , nel locale vengono lavorati solo favi derivanti da propria azienda( in caso contrario specificare)

Materie prime utilizzate: \_\_\_\_\_  
(specificare materia prima utilizzata)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Descrizione dei locali \_\_\_\_\_

(specificare tipo di locali presenti in azienda es: magazzino deposito materie prime, locale vendita)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Specificare se presenti i servizi igienici: \_\_\_\_\_

( obbligatori nel caso di aziende con dipendenti.....specificare se presenza di antibagno, armadietti per il deposito degli indumenti di lavoro )

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Caratteristiche dei locali \_\_\_\_\_

(specificare altezza, numero di finestre presenti con o senza zanzariere, tipo di illuminazione , caratteristiche dei pavimenti e delle pareti se piastrellate o con vernice lavabile, presenza o meno di pozzetto per raccolta acque di scarico, )

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Attrezzature presenti nei locali \_\_\_\_\_

( per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente e il materiale di cui sono costituiti es. tavolo per appoggio, smielatore, centrifuga, macchina per invasettamento )

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Altri elementi presenti nei locali \_\_\_\_\_

(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione di materiale, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Descrizione del processo produttivo \_\_\_\_\_

( in modo descrittivo specificare il processo produttivo es. i favi arrivano nel locale di lavorazione e vengono riposti.....specificare tempi di lavorazione , tipi di vasi utilizzati se nuovo o usati ma lavati con..... , )

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico: \_\_\_\_\_

(specificare se l'acqua utilizzata per la pulizia dei locali e delle attrezzature in essa riposte deriva dall'acquedotto comunale o se da un pozzo aziendale; in questo caso specificare il numero di analisi effettuate all'anno)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Prodotti finiti: \_\_\_\_\_

( specificare se si vende miele di acacia , millefiori o di castagno, capienza dei vasetti, 250 gr, 500 gr o 1 Kg , se si effettua solo vendita diretta in azienda o se il prodotto finito ha anche destinazione GDO o negozietti locali)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Gestione dei rifiuti: \_\_\_\_\_

( specificare se presente convenzione con ditta specializzata sui per rifiuti solidi (vasetti non più idonei o altro materiale che per le acque di scarico raccolte nei pozzetti di scolo)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Per il processo produttivo ,il metodo e prodotti utilizzati per la sanificazione delle attrezzature presenti nel locale smielatura e dei locali, si rimanda al manuale Haccp redatto ai sensi del D.lgs. 155/97 presente in azienda

FIRMA DEL TITOLARE  
DELL'AZIENDA APISTICA