

RELAZIONE TECNICA

AZIENDA ORTICOLA E/O FRUTTICOLA

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA

L'azienda denominata _____ utilizza i locali oggetto di richiesta per la vendita degli ortaggi e/o frutta prodotti nella propria azienda .Superficie aziendale in conduzione Ha _____ ha una media/anno di Ha _____ occupata da ortaggi in pieno campo che vende direttamente presso il proprio punto vendita in oggetto.(nel caso di frutteto specificare la superficie dello stesso)

Materie prime utilizzate: _____
(specificare tipo di ortaggi (primaverili: cicoria, carote, pomodori peperoni e/o autunnali: verze, cavoli, finocchi , posti in vendita ; nel caso di frutta se ciliegie, albicocche o cachi , pere , mele ecc ; questo mette in evidenza il periodo di apertura del punto vendita)

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 in legno per appoggio, ripiani rialzati da terra di 20 cm per cassette , bidone con apertura a pedale per scarti vegetali, bilancia calibrata, cassettera per coltelli, macchina per confezionamento es patate e/o cipolle, specificare se presenti celle frigo per la conservazione dei prodotti)

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. gli ortaggi raccolti in campo subiscono un a prima cernita ed eliminazione dei eventuali scarti vegetali, vengono riposti in cassettrine di legno o plastica, vengono depositati nel magazzino deposito prima di arrivare nel punto vendita....specificare se gli ortaggi vengono venduti tal quali o se si effettua sezionamento, insacchettamento...quarta gamma ...,)

Approvvigionamento idrico: _____

(specificare se l'acqua utilizzata per la pulizia dei locali e delle attrezzature in essa riposte o eventualmente degli ortaggi stessi, 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 la vendita degli ortaggi e/ o frutta avviene senza manipolazione e sezionamento della stessa , se viene venduta direttamente in azienda o se una parte viene destinata a GDO o grossisti, specificare tipo di cassettrine utilizzate o contenitori plastica o polistirolo.....se si utilizza il sottovuoto ecc)

Gestione dei rifiuti: _____

(specificare se presente convenzione con ditta specializzata sui per rifiuti solidi (cassettrine da scartare, plastica e/o polistirolo; che per le acque di scarico della cantina stessa)

Per il processo produttivo, il metodo e prodotti utilizzati per la sanificazione delle attrezzature presenti nel punto vendita e i locali oggetto di autorizzazione, si rimanda al manuale Haccp redatto ai sensi del D.lgs. 155/97 presente in azienda

FIRMA DEL TITOLARE
DELL'AZIENDA ORTICOLA/FRUTTICOLA