

RELAZIONE TECNICA

salumificio

L'azienda denominata _____ utilizza i locali oggetto di richiesta per la trasformazione della carne di suino in salumi freschi e stagionati.

Capacità totale dell'allevamento _____
(specificare numero di capi presenti in allevamento e numero di capi destinati alla trasformazione aziendale)

Materie prime utilizzate: _____
(specificare se si utilizza carne derivante dal proprio allevamento o anche carne derivante da altre aziende zootecniche)

Descrizione dei locali _____
(specificare numero e locali destinati all'attività di trasformazione , alla stagionatura dei salumi e all'eventuale punto vendita presente in azienda)

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 per la macellazione e/o sezionamento presenti nei locali _____
(per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente e il materiale di cui sono costituiti es. tavolo in materialebilancia dosa spezie, trita carne, macchina sotto vuoto, coltelli ecc ecc)

Altri elementi presenti nei locali _____
(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la preparazione ei salumi , presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti, pulivapor, celle frigor o locale per la stagionatura dei salumi)

Descrizione del processo produttivo

(in modo descrittivo specificare il processo produttivo es: la mezzana arriva dal macello convenzionato e viene riposta in cella per circa 10 giorni, dopo di che si procede alla riduzione in parti a seconda del tipo di prodotto da realizzare, salume , coppa, prosciutto ecc ecc)

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 tipi di salumi realizzati destinati alla vendita in azienda o a negozi convenzionati)

Gestione dei rifiuti:

(specificare se presente convenzione con ditta specializzata sia per rifiuti solidi che per le acque di scarico del salumificio)

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

FIRMA DEL TITOLARE
DEL SALUMIFICIO