**PLANIMETRIA**

|  |  |
| --- | --- |
| Descrizione del prodotto |  |
| Bozza di layout dell’impianto. Individuare la zona di (1) ricevimento merci, (2) produzione (indicare le operazioni (2a) fredde da quelle (2b) calde), (3) confezionamento, (4) magazzino, (5) servizi igienici, (6) uffici amministrativi, (7) spedizione della merce. Descrivere eventuali zone critiche. Indicare con frecce il flusso del personale, facendo attenzione ai requisiti igienici. |
|  |

|  |
| --- |
| CHECK LIST DEI REQUISITI DEI LOCALI |
| Materiale usato per i pavimenti |  |
| Caratteristiche dei muri |  |
| Presenza di finestre |  |
| Caratteristiche zona ricevimento merci |  |
| Dove viene individuata la zona di deposito dei materiali? |  |
| Descrivere il flusso degli operatori, dall’ingresso allo stabilimento all’uscita |  |
| Dove sono posizionati i servizi e perché? |  |
| Quali riferimenti normativi sono alla base di queste considerazioni? |  |