

UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE - SOPRALLUOGO PUBBLICO ESERCIZIO

Denominazione: _____

Ubicazione: _____

Data: _____ N°: _____

Regolare: SI NO

Esposizione cartello giorno riposo settimanale			
Esposizione cartello orario apertura e chiusura			
Esposizione autorizzazioni (le SCIA possono anche non essere esposte)			
Licenza SIAE (televisione – stereo)			
Osservanza prescrizioni Autorità di PS			
Esposizione tabella giochi proibiti			
Esposizione tariffe biliardi			
Assenza di apparecchi per gioco d’azzardo			
Rispetto del divieto di praticare il lotto clandestino			
Esposizione riprod. Artt. 96, 97, 101 TULPS e 173, 176 e 186 Reg.Es. TULPS			
Listino prezzi (prezzi chiaramente visibili)			
Bancone mescita : verifica a campione dello stato delle tazzine del caffè (il fondo non deve apparire scuro o graffiato) e della pulizia dei bicchieri			
Se vengono vendute sigarette, verificare il possesso patentino vendita tabacchi			
HACCP : verifica corretta tenuta registri			
Presenza di schermi o di altri sistemi di protezione per gli alimenti serviti a Buffet			
Presenza di campane di vetro per paste ed altri alimenti (paste con crema pasticcera non tenute al caldo o a temperatura ambiente ma refrigerate + 4°C) – indicazione prezzo, ditta fornitrice e presenza cartellino ingredienti			
Tramezzini posti in vendita: presenza dell’ elenco ingredienti per ordine decrescente con indicata la quantità dell’eventuale ingrediente caratterizzante il prodotto, prezzo per unità di misura. Se confezionati da ditta diversa, verificare la presenza sulla confezione della data di scadenza (oltre agli altri dati previsti dal D.Lgs. 109/92).			
Bilancia (display, presenza del bollo di visura periodica, bolla centrata)			
Verifica data scadenza prodotti preconfezionati posti in vendita			
Banco gelati sfusi : presenza cartello unico ingredienti (completo delle indicazioni degli allergeni utilizzati) ed esposizione prezzi			
Banco gelati sfusi : presenza di un dosatore per ogni vaschetta di gelato (n.b. Il dosatore unico immerso ogni volta in acqua è vietato)			
Bagni del personale e del pubblico conformi alla normativa vigente: (presenza di antibagno, rubinetteria a pedale o braccio lungo o con fotocellula, asciugamani monouso, etc. – Igiene del servizio)			
Autorizzazione (scia) sanitaria locale preparazione alimenti e verifica igiene dei piani di lavoro (Bar)			
Igiene cucina : presenza bidone immondizia con apertura a pedale (n.b. il coperchio deve essere sempre tenuto chiuso) – verifica igiene del locale			
Igiene cucina : assenza di promiscuità nel frigorifero delle carni (n.b. nel caso di un unico armadio frigo debbono essere utilizzati gli appositi contenitori a chiusura ermetica)			
Igiene cucina : verifica utilizzo utensili differenti per carni e salumeria			
Igiene stoviglie			
Igiene del personale			
Uso camice (sopravveste di colore chiaro) – copricapo			
Situazione piastrelle cucina e verifica presenza di reti antimosche			
Separazione per tipologia dei cibi in frigo (contenitori chiusura ermetica)			
Verifica data di scadenza dei prodotti presenti nei frigoriferi e in magazzino			
- Cartello “Vietato fumare”, con l’indicazione dei soggetti ai quali spetta vigilare			
- Presenza di 3 cartelli con indicazioni dei livelli di concentrazione alcolemica + apparecchio alcool test per gli avventori			
Circoli privati: porte interne non chiuse da serrature			
Circoli privati: assenza di avventori non soci [n.b. consentita la presenza nel circolo ai familiari dei soci (medesimo nucleo familiare), a condizione che questi non traggano i mezzi di sostentamento dal proprio lavoro e dei soci dell’Organizzazione nazionale o locale a cui il circolo è collegato].			
Circoli privati: cucine provviste di autorizzazione sanitaria			
Circoli privati: vendita dei tabacchi (n.b. il patentino non è più consentito)			

Violazioni riscontrate: _____

Rapporto Autorità competente: [SI] [NO]

Gli Agenti Accertatori _____