

**UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE - SOPRALLUOGO PUBBLICO ESERCIZIO**

Denominazione: \_\_\_\_\_

Ubicazione: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

N°: \_\_\_\_\_

	Regolare	Non Regolare
<b>Esposizione cartello giorno riposo settimanale</b>		
<b>Esposizione cartello orario apertura e chiusura</b>		
<b>Esposizione autorizzazioni</b>		
Licenza <b>SIAE</b> (televisione – stereo)		
Osservanza <b>prescrizioni Autorità di PS</b>		
Esposizione <b>tabella giochi proibiti</b>		
Esposizione <b>tariffe biliardi</b>		
Assenza di <b>apparecchi per gioco d'azzardo</b>		
Rispetto del divieto di praticare il <b>lotto clandestino</b>		
Esposizione <b>riprod. Artt. 96, 97, 101 TULPS e 173, 176 e 186 Reg.Es. TULPS</b>		
<b>Listino prezzi</b> (prezzi chiaramente visibili)		
<b>Bancone mescita:</b> verifica a campione dello <b>stato delle tazzine del caffè</b> (il fondo non deve apparire scuro o graffiato) e della pulizia dei bicchieri		
Se vengono vendute sigarette, verificare il possesso patentino vendita tabacchi		
<b>HACCP:</b> verifica corretta tenuta registri		
Presenza di <b>schermi o di altri sistemi di protezione per gli alimenti serviti a Buffet</b>		
Presenza di <b>campane di vetro per paste ed altri alimenti</b> (paste con crema pasticcera non tenute al caldo o a temperatura ambiente ma refrigerate + 4°C) – indicazione prezzo, ditta fornitrice e presenza cartellino ingredienti		
<b>Tramezzini</b> posti in vendita: presenza dell' <b>elenco ingredienti</b> 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).		
<b>Pizza al taglio venduta a peso</b> (indicazione del prezzo per unità di misura, degli ingredienti e del nome della ditta produttrice)		
<b>Bilancia</b> (display, presenza del bollo di visura periodica, bolla centrata)		
Verifica data <b>scadenza prodotti preconfezionati</b> posti in vendita		
Banco <b>gelati sfusi:</b> presenza <b>cartello unico ingredienti</b> (completo delle indicazioni degli allergeni utilizzati) ed esposizione prezzi		
Banco <b>gelati sfusi:</b> presenza di un <b>dosatore per ogni vaschetta di gelato</b> (n.b. Il dosatore unico immerso ogni volta in acqua è vietato)		
<b>Bagni del personale e del pubblico</b> conformi alla normativa vigente: (presenza di antibagno, rubinetteria a pedale o braccio lungo o con fotocellula, asciugamani monouso, etc. – Igiene del servizio)		
<b>Autorizzazione sanitaria locale preparazione alimenti</b> e verifica igiene dei piani di lavoro (Bar)		
<b>Igiene cucina :</b> presenza <b>bidone immondizia con apertura a pedale</b> (n.b. il coperchio deve essere sempre tenuto chiuso) – verifica igiene del locale		
<b>Igiene cucina :</b> assenza di <b>promiscuità nel frigorifero delle carni</b> (n.b. nel caso di un unico armadio frigo debbono essere utilizzati gli appositi contenitori a chiusura ermetica)		
<b>Igiene cucina :</b> verifica utilizzo <b>utensili differenti</b> per carni e salumeria		
<b>Igiene stoviglie</b>		
<b>Igiene del personale</b>		
Uso <b>camice</b> (sopravveste di colore chiaro) – copricapo		
Situazione <b>piastrelle cucina e verifica presenza di reti antimosche</b>		
<b>Separazione per tipologia dei cibi in frigo</b> (contenitori chiusura ermetica)		
Verifica data di <b>scadenza dei prodotti presenti nei frigoriferi</b> e in magazzino		
<b>Circoli privati: porte interne</b> non chiuse da serrature		
<b>Circoli privati:</b> assenza di <b>avventori non soci</b> [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].		
<b>Circoli privati: cucine</b> provviste di <b>autorizzazione sanitaria</b>		
<b>Circoli privati:</b> possesso del <b>patentino per la vendita dei tabacchi</b> (n.b. solo per circoli privati con almeno 300 soci)		

Violazioni riscontrate:

Rapporto Autorità competente: [SI] [NO]

Gli Agenti Accertatori \_\_\_\_\_