



C.A.P. 83047- LIONI (AV) Piazza Vittorio Emanuele III ☎ 0827270303- Fax 0827270852

Ufficio Comando email: pec [pm@pec.comune.lioni.av.it](mailto:pm@pec.comune.lioni.av.it) ; [giuseppe.aiello@comune.lioni.av.it](mailto:giuseppe.aiello@comune.lioni.av.it) ☎ 3481303894

## VERBALE DI ISPEZIONE DI COSE E LUOGHI DIVERSI DALLA PRIVATA DIMORA

art. 13, comma 1, legge 689/1981 SCHEDA dei controlli Ordinanza R.le n. 39/2020 ,

Attività di pub, bar, gastronomie, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, panifici, salumerie e generi alimentari

Il \_\_\_\_\_ mese \_\_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ in Via/Piazza \_\_\_\_\_, nel Comune di Lioni I sottoscritti \_\_\_\_\_ appartenenti al Comando in intestazione , al fine di assicurare i corretti adempimenti imposti dalla Ordinanza Re.le n. 39/2020, procedevano al seguente controllo:  
 Cognome e Nome \_\_\_\_\_, nata/o il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_, identificata/o a mezzo \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_, rilasciata in data \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) nella sua qualità di \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_, pec \_\_\_\_\_ /  
 Attività Commerciale tipologia \_\_\_\_\_ denominazione \_\_\_\_\_ sita in via \_\_\_\_\_ nr \_\_\_\_\_ del Comune di Lioni, titolo abilitativo \_\_\_\_\_  
 L'attività risulta essere  Sospesa  Riattivata dal \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ all'atto del controllo  in esercizio attivo  
 Ispezione avvenuta alla presenza del  titolare, su identificato / oppure  Sig. Cognome e Nome \_\_\_\_\_, nata/o il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_ nella qualità di \_\_\_\_\_

Attività di  bar  pub  pasticcerie  gelaterie  rosticcerie  gastronomie  tavole calde e similari

	TIPOLOGIA DI INTERVENTO RICHIESTO	Esito Regolare	ESITO IRREGOLARE
1	<input type="checkbox"/> <b>Sanificazione Locali:</b> titolare di esercizio che ha l'obbligo di effettuare il primo intervento di <b>Sanificazione</b> di tutti i locali interessati, con ditta autorizzata codice ateco 812910 indicare ditta autorizzata sanificazione _____ con sede in _____ codice ateco _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/> <b>Sanificazione Imp. Areazione:</b> la ditta incaricata dovrà effettuare la sanificazione degli impianti di areazione se presenti e dovrà essere garantita la sostituzione dei filtri se necessario- tale adempimento dovrà risultare dalla certificazione rilasciata; indicare ditta autorizzata sanificazione _____ con sede in _____ codice ateco _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/> <b>Certificazione:</b> In qualità di titolare dell'attività dopo aver effettuato il primo intervento di Sanificazione di tutti i locali interessati, con ditta autorizzata codice ateco 812910 deve esibire la certificazione che deve essere esposta all'interno del locale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/> <b>Pulizie e disinfezione</b> Il titolare dell'attività ha l'obbligo di effettuare la sanificazione degli ambienti "con frequenza di almeno una volta al giorno e comunque in funzione dei turni di lavoro, garantendo in ogni caso il ricambio d'aria". <input type="checkbox"/> utilizzo prodotti a base di cloro (0,1% – 0,5%) <input type="checkbox"/> prodotti a base di Etanolo (70%) <input type="checkbox"/> registro delle annotazioni delle le operazioni di disinfezione	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/> <b>Visite mediche dipendenti:</b> L'apertura deve essere preceduta da visita medica da parte di qualunque medico esercente la professione ed iscritto all'Ordine .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/> <b>Rilevazione della temperatura dei dipendenti</b> ai dipendenti va rilevata la temperatura corporea prima del turno lavorativo. Nel caso la temperatura fosse superiore a 37,5 gradi, non potranno lavorare.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/> <b>Obbligo di formazione ed informazione</b> Tutti i lavoratori dovranno essere preventivamente formati e sensibilizzati sulle nuove norme e sulla necessità di adottare misure igieniche più stringenti (lavare le mani, non toccarsi il viso e occhi);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/> <b>Dispositivi di Protezione individuali:</b> Dovranno essere obbligatoriamente forniti i dispositivi di protezione individuali cioè mascherine, guanti, quest'ultimi da utilizzare quando è possibile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/> <b>Distanza interpersonale sul luogo di lavoro:</b> è necessario garantire e predisporre nei locali le distanze di sicurezza tra i dipendenti, distanziando le postazioni di lavoro, modificando i turni per ridurre il numero di persone presenti contemporaneamente negli ambienti dove si prepara il cibo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9	<input type="checkbox"/> <b>Distanza interpersonale sul luogo di lavoro:</b> è necessario garantire e predisporre nei locali le distanze di sicurezza tra i dipendenti, distanziando le postazioni di lavoro, modificando i turni per ridurre il numero di persone presenti contemporaneamente negli ambienti dove si prepara il cibo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/> <b>Accesso dei Fornitori:</b> , deve essere limitato l'accesso a persone esterne ed evitato il contatto tra queste e i dipendenti. Devono essere fissate fasce orarie in cui possono essere eseguite le consegne delle materie prime, favorendo la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/> <b>Separazione dei Locali</b> deve essere garantita una separazione dei locali di preparazione del cibo da quelli destinati al ritiro da parte dei fattorini. apposito locale di deposito e smistamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/> <b>Utilizzo di contenitori idonei</b> Devono essere utilizzati zaini o contenitori termici, per rispettare la temperatura di conservazione in sicurezza del cibo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/> <b>Sanificazione dei contenitori:</b> obbligo di sanificare i mezzi ed i contenitori per il trasporto;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/> <b>Orario attività:</b> bar, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, gastronomie, tavole calde e similari, liberalizzato con Ordinanza 41 del 1.05.2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/> <b>Orario delle pulizie</b> : esse, per i bar, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, gastronomie, tavole calde e similari, potranno svolgersi anche prima delle ore 07.00 e dopo le ore 14.00 ma ad esercizio chiuso, mentre le attività di ristoranti e pizzerie potranno svolgere prima delle ore 16,00 ad esercizio chiuso);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/> <b>Divieto di vendita al Banco:</b> per le attività di <input type="checkbox"/> salumerie <input type="checkbox"/> panifici <input type="checkbox"/> altri negozi di generi alimentari eliminato l'obbligo con ordinanza 41/2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/> <b>Fattorini e D.I.P.</b> obbligo di indossare i dispositivi di protezione individuali, cioè mascherina e guanti monouso, durante la consegna a domicilio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/> <b>Vendita in violazione delle disposizioni:</b> agli esercizi di ristorazione è consentito svolgere l'attività esclusivamente con la modalità di prenotazione telefonica ovvero on line e consegna a domicilio; Vendita di prodotti direttamente presso l'esercizio o accettando prenotazioni diverse dalle modalità telefonica ovvero on line;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vedi punto 1

Controlli conclusi alle ore \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ con esito  senza irregolarità  con irregolarità per le quali si procede nel seguente modo \_\_\_\_\_;

Adempimenti:

\_\_\_\_\_

Nota:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

L'intervenuto

I Verbalizzanti

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Punto 1 SANZIONI:** Il mancato rispetto delle misure di contenimento e prevenzione del rischio di contagio di cui alle disposizioni emanate con Ordinanza 37 e 39 /2020 comporta, ai sensi dell'art.4 del decreto-legge 25 marzo 2020, n.19, l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria (pagamento di una somma da euro 400 a euro 3.000) nonché, per i casi ivi previsti, di quella accessoria (chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni).