VERBALE DI SOPRALLUOGO
del Servizio Igiene Alimenti Nutrizione / Servizio Veterinario
ai fini della registrazione per il *"progetto sperimentale sulle Piccole Produzioni Locali"*

Il sottoscritto .....dell'Az. ULSS n. ....., in seguito alla comunicazione ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, per la produzione di piccole produzioni locali (PPL), presentata dalla ditta sottoriportata in data ..... e protocollata al nr. .....

DICHIARA

di aver effettuato in data ..... sopralluogo presso l'Azienda dell'operatore: .....
sita nel Comune di ..... (….....), via ..... n. .....
codice fiscale ....., di cui risulta: titolare |__| legale rappresentante |__|
il Sig. ..... nato a ..... (.....) il .....
e residente a ..... (.....), via ..... n. .....,
codice fiscale ....., accertando che è/sono disponibile/i locale/i destinato/i a :

- ❑ trasformazione carni di ungulati per produzione e vendita di prodotti a base di carne;
- ❑ stagionatura di prodotti a base di carne;
- ❑ macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di miele, prodotti dolciari a base di miele, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di: conserve alimentari vegetali, succhi di frutta, vegetali essiccati e farine;
- ❑ produzione, lavorazione, cottura e vendita di pane e prodotti da forno;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di olio extravergine di oliva,

e che ha ispezionato detti locali come da allegata lista di riscontro dei requisiti strutturali *(compilare una scheda per ogni locale)*

REQUISITI STRUTTURALI (compilare una scheda per locale)

LOCALE destinato a:

- ❑ trasformazione carni per produzione e vendita di prodotti a base di carne;
- ❑ stagionatura di prodotti a base di carne;
- ❑ macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di miele, prodotti dolciari a base di miele, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di: conserve alimentari vegetali, succhi di frutta, vegetali essiccati e farine;
- ❑ produzione, lavorazione, cottura e vendita di pane e prodotti da forno;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di olio extravergine di oliva;
- ❑ esclusivo spaccio di prodotti aziendali.

LOCALE DESTINATO A

- ❑ trasformazione carni per produzione e vendita di prodotti a base di carne;
- ❑ stagionatura di prodotti a base di carne;
- ❑ macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli;
- ❑ produzione, lavorazione e vendita di miele, prodotti dolciari a base di miele, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele;
- ❑ produzione, e vendita di: conserve alimentari vegetali, succhi di frutta, vegetali essiccati e farine;
- ❑ produzione, cottura e vendita di pane e prodotti da forno;
- ❑ produzione, e vendita di olio extravergine di oliva;
- ❑ esclusivo spaccio di prodotti aziendali.

REQUISITI LOCALE DESTINATO A: _____			
	SI	NO	N.A.
Adeguata superficie del locale di lavorazione (mq. .....)			
Adeguata superficie del locale di macellazione di volatili e conigli (mq. .....)			
Adeguata separazione dall'allevamento			
Adeguata distanza da concimaie/vasche liquami			
Locale di lavorazione annesso all'abitazione del produttore primario			
Dimensioni del locale sufficienti all'uso esclusivo di macellazione fino ad un massimo di 150 capi avicunicoli alla settimana			
Pavimento in cemento			
Pavimento piastrellato			
Pavimento in altro materiale – specificare : _____			
Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico			
Pareti piastrellate / rivestite di materiale lavabile e disinfettabile			
Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato			
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche			
Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare:_____)			
Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere			
Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature			
Lavello dedicato al lavaggio dei prodotti vegetali			
Tavoli da lavoro n. ……			
Tavolo per impasto carni suine			
Contenitore per raccolta del sangue			
Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione			
Impianto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione			
Contenitore con coperchio per raccolta di rifiuti			
Idonea attrezzatura e strumenti per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere, sistema di sterilizzazione coltelli ...)			
Storditore			
Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione			
Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni			
Locale dedicato al deposito sale, e altri ingredienti			
Armadio dedicato al deposito sale, e altri ingredienti			
Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia e altri prodotti, non alimentari			
Zona /Armadio per cambio abiti (civili e da lavoro)			
Zona /Armadio per cambio abiti (civili e da lavoro) all'interno dell'abitazione			
Frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C, per le tipologie di prodotti alimentari che lo richiedono			
Reparto per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione			
Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita			
Servizi igienici annessi ai locali di:			
Servizi igienici annessi abitazione			
altro : ……			
altro : ……			
altro : ……			
altro : ……			

GIUDIZIO FINALE

Sulla base di quanto emerso dalla visita ispettiva si esprime il seguente parere al rilascio della registrazione:

☐ **favorevole** ☐ **non favorevole**

Luogo ……..……. Data ……..

timbro e firma

.....

EVENTUALI ADEGUAMENTI RICHIESTI IN CASO DI PARERE NON FAVOREVOLE	Termine per esecuzione degli adeguamenti

Luogo ……..……. Data ……..

(timbro e firma)

.....