

UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE
SOPRALLUOGO ESERCIZIO COMMERCIALE

Denominazione: _____

Ubicazione: _____

Data: _____

N°: _____

Regolare Non Regolare

	Regolare	Non Regolare
Prezzi in vetrina e sui banchi di vendita		
Prezzi chiaramente visibili		
Prezzi per unità di misura		
Appartenenza merce alla tab. merceologica posseduta (alimentare – non alimentare)		
Esposizione cartello giorno di riposo settimanale		
Esposizione cartello orario apertura e chiusura		
Igiene locale (settore alimentare)		
Igiene del personale (settore alimentare)		
Camice (settore alimentare)		
HACCP : verifica corretta tenuta registri		
Bagno del personale del laboratorio di preparazione: presenza di antibagno con porta a molla, rubinetteria a pedale o braccio lungo o con fotocellula, asciugamani monouso, etc. – Igiene del servizio		
Laboratorio di preparazione : presenza di rubinetteria a pedale o braccio lungo o con fotocellula, asciugamani monouso, etc. – Igiene dei piani di lavoro		
Separazione per tipologia dei cibi in frigo e/o sui banchi frigoriferi		
Alimenti surgelati (temperatura mantenuta a valori pari o inf. a -18°)		
Frigoriferi alimenti surgelati (rispetto della linea di carico)		
Carni in atmosfera modificata (temperatura di mantenimento pari o inferiore a + 4° per pollame, coniglio e selvaggina)		
Macelleria : carne con cart. indicante tipo e prezzo		
Macelleria : utilizzo utensili diversi per carni e salumeria		
Pescheria : presenza del cartello di provenienza del pescato - molluschi bivalvi e mitili: presenza del bollo sanitario – Presenza indicazioni corretto impiego pesce fresco: DM17/07/13		
Conservazione alimenti (data di scadenza) Per la pasta fresca verificare anche la data di produzione (scadenza max giorni 5)		
Campane di vetro per paste ed altri alimenti (paste con crema pasticcera non tenute al caldo o a temperatura ambiente ma refrigerate + 4°C)		
Campane o schermi di vetro per i salumi esposti sul bancone		
Esposizione elenco ingredienti prodotti venduti (in ordine decrescente e con indicata la quantità dell'eventuale ingrediente caratterizzante il prodotto)		
Prodotti sfusi (verifica presenza cartellino componenti sul recipiente o del cartello unico ingredienti o, per i prodotti di gastronomia, opuscolo degli ingredienti a disposizione della clientela sul bancone o nelle vicinanze)		
Bilancia (display ben visibile, visura periodica dell'ufficio metrico, bolla centrata)		
Applicazione del peso netto – tara non prefissata		
Pane venduto a peso e separato da altri alimenti.		
Pizza al taglio venduta al peso		
Elenco componenti del pane		
Contenitori frutta - sopraelevazione dal suolo delle casse, presenza delle indicazioni obbligatorie: tipo, calibro, provenienza, etc.)		
Vendita promozionale		
Saldi di fine stagione		
Vendita di liquidazione		

Violazioni riscontrate:

Rapporto Autorità competente: [SI] [NO]

Gli Agenti Accertatori