

SOPRALLUOGO COMMERCIALE ESERCIZIO PANIFICAZIONE

Data _____ n° ____

Denominazione: _____ Ubicazione: _____

	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		
Stato igienico laboratorio (rubinetti a pedale, antibagno con porta a molla, sapone monouso, bidone immondizia con apertura a pedale, protezione mosche, etc)		
Autorizzazione sanitaria / o Dia-Nia-Scia (dopo 2007)		
Corretta tenuta del manuale e dei registri HACCP (temperature frigoriferi, sanificazione locali, fornitori, etc in regola con le date) (*)		
Autorizzazione amministrativa per esercizio attività / oppure Dia/Scia		
Copia Licenza di panificazione (se prima del 2006) oppure Dia/Scia		
Attestato partecipazione corsi formazione		
Cartello unico (o quaderno) degli ingredienti con indicazione allergeni utilizzati		
Indicazione in percentuale degli ingredienti caratterizzanti il nome del prodotto		
Data di scadenza dei prodotti alimentari confezionati posti in vendita		
Bilancia (display visibile, bolla in piano, verifica prima e periodica, tara applicata)		
Uso di teche a protezione prodotti esposti		
Pane venduto a peso		
Alimenti farciti con crema pasticceria refrigerati mantenuti a Temperatura da 0 a +4 °C		
Utilizzo di sopravveste colore chiaro e di copricapo atto a contenere la capigliatura		
Elenco ingredienti pane posto in vendita		
Pane tenuto in scomparti separati con indicato tipo e prezzo		
Camera fermalievitazione regolare, teli puliti (NON macchie color giallo-verdino oppure nero **), temperatura -4°C		
Condizione magazzino stoccaggio farine (ambiente non umido), igienicamente a posto		

(*) Nell'ipotesi di accertamento di violazioni in materia HACCP riportare all'ufficio preposto della ASL (Sian)

(**) Al verificarsi di queste ipotesi riportare immediatamente alla ASL (Sian)

Violazioni riscontrate:

Rapporto Autorità competente: [SI] [NO]

Gli Agenti Accertatori