

**UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE  
SOPRALLUOGO COMMERCIALE MACELLERIA**

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

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

Data: \_\_\_\_\_ N°: \_\_\_\_\_

**Regolare :**    SI    NO

<b>Prezzi</b> in vetrina e sui banchi di vendita		
<b>Prezzi</b> chiaramente visibili		
<b>Prezzi</b> per unità di misura		
<b>Appartenenza merce</b> alla tab. merceologica posseduta (alimentare – non alimentare)		
<b>Esposizione cartello</b> giorno di riposo settimanale		
<b>Esposizione cartello</b> orario apertura e chiusura		
<b>→ LOCALE DI VENDITA E LABORATORIO ←</b>		
<b>Stato igienico</b> pareti, pavimenti, vetri, porte, banchi di vendita, attrezzature, coltelleria		
<b>Stato igienico</b> piani di lavoro e ceppaie, portacoltelli, sterilizzatore e lavabo		
<b>Banchi di vendita refrigerati</b> a temperatura idonea: temp 0 - 4 ° C		
<b>Utilizzo di affettatrice</b> apposita per salumi		
<b>Utilizzo utensili diversi</b> per carni e salumeria		
<b>Utilizzo piani di lavoro</b> diversificati per pollame		
<b>Corretta tenuta</b> del manuale e dei registri HACCP		
<b>→ CELLE FRIGORIFERE ←</b>		
<b>Cella n. 1</b> Temperatura 0 - 4 °C    adibita a		
<b>Cella n. 2</b> Temperatura 0 - 4 °C    adibita a		
<b>Cella n. 3</b> Temperatura 0 - 4 °C    adibita a		
<b>Cella n. 4</b> Temperatura 0 - 4 °C    adibita a		
<b>→ PERSONALE ←</b>		
<b>Personale con ferite</b> non protette alle mani		
Uso di adeguata <b>sopravveste</b> di colore chiaro e copricapo		
<b>Igiene generale</b> personale		
<b>Servizi del personale</b> e spogliatoi in regola e in condizioni igieniche soddisfacenti		
<b>Igiene mani</b> e unghie		
<b>→ VARIE ←</b>		
<b>Bollatura</b> e certificazione carni		
<b>Separazione fra carni</b> confezionate e non		
<b>Separazione</b> fra carni rosse e <b>pollame</b>		
<b>Separazione</b> fra carni e <b>salumi</b>		
<b>Cartellino ingredienti</b> prodotti <b>salumeria</b> (Denominazione, produttore, ingredienti, etc)		
<b>Cartellino</b> con indicazioni obbligatorie <b>provenienza pollame</b>		
<b>Carni</b> non a <b>contatto</b> con il <b>pavimento o le pareti</b>		
<b>Alimenti protetti</b> dal contatto con il <b>pubblico</b>		
<b>Preicartati</b> con <b>etichettatura</b> conforme		
Non utilizzo di <b>strofinacci</b> e <b>camici sporchi</b> nei locali di lavorazione o vendita		
Assenza di <b>insetti</b> e <b>mosche</b> nei locali di vendita e nel laboratorio		
Assenza <b>confezioni scadute</b> (locali di vendita, laboratorio, armadi frigo)		
<b>Uova</b> utilizzate fornite di regolare <b>stampigliatura</b> sul guscio		
<b>Ingredienti</b> utilizzati per i <b>prodotti di gastronomia</b> puliti e separati dai prodotti carnei		
<b>Detergenti</b> e materiale per le pulizie riposti in ordine		
<b>Temperatura surgelati</b> a -18 °C		
<b>Carne</b> con cartel. indicante tipo e prezzo		
<b>Esposizione elenco ingredienti</b> prodotti venduti (in ordine decrescente e con indicata la quantità dell'eventuale ingrediente caratterizzante il prodotto e l'eventuale presenza di allergenici)		
<b>Prodotti di gastronomia</b> ( verifica presenza cartellino componenti sul recipiente o del cartello unico ingredienti oppure dell'opuscolo degli ingredienti messo a disposizione della clientela sul bancone o nelle vicinanze)		
<b>Bilancia</b> (display ben visibile, visura periodica dell'ufficio metrico, bolla centrata)		
Applicazione del <b>peso netto</b> – tara non prefissata		

**Violazioni riscontrate:**

**Rapporto Autorità competente:** [SI] [NO]

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