

**UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE
SOPRALLUOGO COMMERCIALE PESCHERIA**

Data _____ n° _____

Denominazione: _____

Ubicazione: _____

	Regolare	Non Regolare
Prezzi in vetrina e sui banchi di vendita		
Prezzi chiaramente visibili		
Prezzi per unità di misura		
Presenza cartellonistica provenienza pesce (cartello unico o sul singolo contenitore)		
Appartenenza merce alla tab. merceologica posseduta (alimentare – non alimentare)		
Esposizione cartello giorno di riposo settimanale		
Esposizione cartello orario apertura e chiusura		
→ LOCALE DI VENDITA E LABORATORIO ←		
Stato igienico pareti, pavimenti, vetri, porte, banchi di vendita, attrezzature, coltelleria		
Stato igienico piani di lavoro, portacoltelli, sterilizzatore e lavabo		
Banchi di vendita refrigerati a temperatura idonea: temp 0 - 4 ° C		
Attrezzature varie (affettatrice, tritacarne, ecc.) e coltelleria		
Autorizzazione sanitaria (dia, nia, scia)		
Corretta tenuta del manuale e dei registri HACCP		
→ CELLE FRIGORIFERE ←		
Cella n. 1 Temperatura 0 - 4 °C adibita a		
Cella n. 2 Temperatura 0 - 4 °C adibita a		
Cella n. 3 Temperatura 0 - 4 °C adibita a		
Cella n. 4 Temperatura 0 - 4 °C adibita a		
→ PERSONALE ←		
Personale con ferite non protette alle mani		
Uso di adeguata sopravveste di colore chiaro e copricapo		
Igiene generale personale		
Servizi del personale e spogliatoi in regola e in condizioni igieniche soddisfacenti		
Igiene mani e unghie		
→ VARIE ←		
Pesce scongelato venduto in banchi diversi da quello fresco		
Contenitori utilizzati di materiale idoneo		
Indicazione della quantità di glassatura per i prodotti congelati coperti da glassatura		
Corrispondenza specie pesce venduto con quello dichiarato		
Assenza di alimenti deperibili mantenuti a temperatura ambiente		
Alimenti sfusi non a contatto con il pavimento o le pareti		
Alimenti protetti dal contatto con il pubblico		
Materiale estraneo in promiscuità con gli alimenti		
Non utilizzo di strofinacci e camici sporchi nei locali di lavorazione o vendita		
Assenza di insetti e mosche nei locali di vendita e nel laboratorio		
Assenza confezioni scadute (locali di vendita, laboratorio, armadi frigo)		
Uova utilizzate fornite di regolare stampigliatura sul guscio		
Ingredienti utilizzati per i prodotti di gastronomia puliti e separati dagli altri prodotti		
Detergenti e materiale per le pulizie riposti in ordine		
Temperatura surgelati inferiore a -18 °C		
Rispetto linea di carico surgelatori a pozzo		
Cartellino ingredienti prodotti surgelati (Denominazione, produttore, ingredienti, etc)		
Cartello informazioni consumatore impiego pesce fresco : DM17/07/13		
Molluschi a temperatura < a +6°C		
Molluschi con etichettatura regolare e presenza certificato di origine		
Integrità confezioni		
Rispetto data di scadenza di 5 giorni		
Esposizione elenco ingredienti prodotti venduti pronti per cuocere (in ordine decrescente e con indicata la quantità dell'eventuale ingrediente caratterizzante il prodotto e l'eventuale presenza di allergenici)		
Prodotti di gastronomia (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)		
Bilancia (display ben visibile, visura periodica dell'ufficio metrico, bolla centrata)		
Applicazione del peso netto – tara non prefissata		

Violazioni riscontrate: _____

Rapporto Autorità competente: [SI] [NO]

Gli Agenti Accertatori _____