

UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE
SOPRALLUOGO COMMERCIALE MACELLERIA

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				
→ LOCALE DI VENDITA E LABORATORIO ←				
Stato igienico pareti, pavimenti, vetri, porte, banchi di vendita, attrezzature, coltelleria				
Stato igienico piani di lavoro e ceppaie, portacoltelli, sterilizzatore e lavabo				
Banchi di vendita refrigerati a temperatura idonea: temp 0 - 4 ° C				
Utilizzo di affettatrice apposita per salumi				
Utilizzo utensili diversi per carni e salumeria				
Utilizzo piani di lavoro diversificati per pollame				
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 ←				
Libretti sanitari				
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 ←				
Bollatura e certificazione carni				
Separazione fra carni confezionate e non				
Separazione fra carni rosse e pollame				
Separazione fra carni e salumi				
Cartellino ingredienti prodotti salumeria (Denominazione, produttore, ingredienti, etc)				
Cartellino con indicazioni obbligatorie provenienza pollame				

Carni non a contatto con il pavimento o le pareti				
Alimenti protetti dal contatto con il pubblico				
Preicartati con etichettatura conforme				
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 dai prodotti carnei				
Detergenti e materiale per le pulizie riposti in ordine				
Temperatura surgelati a -18 °C				
Carne con cartel. indicante tipo e prezzo				
Esposizione elenco ingredienti prodotti venduti (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