

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 ____ °C				
Attrezzature varie (affettatrice, tritacarne, ecc.) e coltelleria				
Autorizzazione sanitaria				
Corretta tenuta del manuale e dei registri HACCP				
→ CELLE FRIGORIFERE ←				
Cella n. 1 Temperatura ____ °C adibita a				
Cella n. 2 Temperatura ____ °C adibita a				
Cella n. 3 Temperatura ____ °C adibita a				
Cella n. 4 Temperatura ____ °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 ←				
Pesce congelato 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)				
Molluschi a temperatura < a +6°C				
Molluschi con etichettatura regolare e presenza certificato di origine				
Integrità confezioni				
Presenza sulla confezione dell'indicazione della data di scadenza o della dicitura "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto"				
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