

UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE

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 (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				
Copia Licenza di panificazione (se prima del 2006) oppure Dia				
Attestato partecipazione corsi formazione sostitutivi libretto sanitario				
Libretti sanitari (se sono stati sospesi ma non soppressi dalla propria regione)				
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 pasticcera 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
