

SOMMARIO

PREMESSA

INTRODUZIONE

CAPITOLO 1

CONTROLLO COMMERCIALE E IGIENICO ANNONARIO DI UN SUPERMERCATO CON ANNESSA MACELLERIA E PESCHERIA

Gli orari delle attività commerciali e il turno di riposo settimanale

1. REPARTO DELL'ORTOFRUTTA

1.1 Le nuove disposizioni europee: la carta di identità dell'ortofrutta

1.1.1 I prodotti ortofruttili irradiati

1.2 Il prezzo per unità di misura

2. REPARTO DEL PESCE

2.1 Il laboratorio artigianale di preparazione annesso alla pescheria

2.2 Un breve cenno ai molluschi bivalvi ed ai mitili

2.3 Le categorie di freschezza

2.4 Le potenziali frodi commerciali

2.5 Altri controlli da effettuare

3. REPARTO DELLA MACELLERIA

3.1 Una doverosa premessa sulle competenze della polizia Municipale

3.2 I tipi di carni bovine commercializzate

3.3 Il cartello di provenienza delle carni

3.4 La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti

3.5 Un esempio di rintracciabilità

3.6 L'etichettatura delle carni macinate

3.7 La tutela sanitaria del consumatore

3.8 L'anagrafe nazionale bovina

3.9 Modalità di esposizione delle carni sul banco di vendita

3.10 Il pollame e le misure per prevenire le malattie infettive

3.11 I prodotti a base di carne pronti per cuocere

3.12 Le bilance della macelleria

3.13 I termometri dei banchi frigo

3.14 Il controllo del laboratorio di preparazione dei prodotti a base di carne

3.15 Il libretto sanitario

4. REPARTO DEI PRODOTTI FRESCHI

4.1 I prodotti di pasticceria

4.1.1 Prodotti venduti a peso e non a pezzo

4.2 Cosa è la metrologia legale

4.2.1 La verifica prima

4.2.2 La verifica periodica

4.2.3 Verifica periodica degli strumenti in base alla categoria di appartenenza

4.2.4 La classe di precisione delle bilance

4.2.5 La bolla della bilancia

4.3 Gli schermi di protezione degli alimenti

4.3.1 Lotta contro le mosche

4.4 I cartellini degli ingredienti

4.4.1 Quantità degli ingredienti

- 4.4.2 L'etichettatura nutrizionale
- 4.5 I prodotti sfusi
- 4.6 I formaggi freschi a pasta filata
- 4.7 I salumi
- 4.8 Gli alimenti venduti in atmosfera controllata o modificata
 - 4.8.1 Differenza tra atmosfera controllata e atmosfera modificata
 - 4.8.2 Come leggere un codice a barre
- 4.9 Le paste alimentari fresche
- 4.10 Le paste alimentari secche
- 4.11 Il pane
 - 4.11.1 Pane venduto a peso
 - 4.11.2 Il registro del pane
 - 4.11.3 Pane tenuto in scomparti separati
 - 4.11.4 Indicazioni varie da apporre negli scomparti
 - 4.11.5 Il pane venduto a domicilio
 - 4.11.6 Il trasporto del pane
- 4.12 La vendita delle uova
 - 4.12.1 Il significato del codice stampigliato sul guscio
 - 4.12.2 Un esempio di rintracciabilità delle uova
 - 4.12.3 Il sistema di allevamento e il codice identificativo del produttore
 - 4.12.4 Uova vendute sfuse
 - 4.12.5 Classificazione delle uova
- 4.13 Il banco frigo dei latticini
 - 4.13.1 Termine minimo di conservazione e data di scadenza
 - 4.13.2 Il controllo delle confezioni
- 4.14 Il latte
 - 4.14.1 Le ultime novità normative
 - 4.14.2 Le indicazioni obbligatorie sulle confezioni del latte
- 4.15 La temperatura del banco frigo
- 4.16 Il controllo degli alimenti vari
 - 4.16.1 Il controllo dell'olio di oliva
 - 4.16.2 Le normative che regolano la materia
 - 4.16.3 L'etichetta dell'olio di oliva
 - 4.16.4 Lo scaffale delle conserve
 - 4.16.5 Lo scaffale dei vini
 - 4.16.6 Lo scaffale dei prodotti biologici
 - 4.16.7 La disciplina dei prodotti biologici
 - 4.16.8 Lo scaffale del miele e delle confetture
 - 4.16.9 La normativa di riferimento del miele
 - 4.16.10 Cosa deve contenere l'etichetta
 - 4.16.11 Il sale iodato
 - 4.16.12 Lo scaffale dei prodotti cosmetici
 - 4.16.13 La nuova normativa dei prodotti cosmetici
- 4.17 Il controllo della corretta tenuta del manuale di corretta prassi igienica (HACCP) dell'esercizio commerciale
 - 4.17.1 Le normative europee entrate in vigore il 1° Gennaio 2006
 - 4.17.2 Cos'è l'HACCP
 - 4.17.3 I controlli da espletare in materia di HACCP
 - 4.17.4 Le sanzioni previste per le violazioni relative all'HACCP
 - 4.17.5 Un breve cenno all'HACCP semplificata
- 4.18 Le vendite sottocosto

- 4.18.1 Come deve essere fatta rispettare la normativa dagli agenti addetti ai controlli commerciali
- 4.18.2 Le sanzioni

CAPITOLO 2

I PUBBLICI ESERCIZI

Premessa

- 5. Il controllo dei bar
 - 5.1 L'orario di attività dei Pubblici esercizi
 - 5.2 Il cartellino prezzi per la merce esposta in vetrina
 - 5.3 Il banco di miscita
 - 5.4 La somministrazione dello zucchero nei bar
 - 5.5 Somministrazione degli stuzzichini
 - 5.6 Il controllo igienico delle attrezzature
 - 5.7 Il camice
 - 5.8 Il libretto sanitario
 - 5.9 La vendita dei prodotti di pasticceria
 - 5.10 Il corretto utilizzo degli scaldavivande
 - 5.11 Gli alimenti venduti a peso
 - 5.12 La vendita dei tramezzini
 - 5.13 Cosa è consentito vendere con la tipologia "B"
 - 5.14 I prodotti di gastronomia
 - 5.15 La vendita per asporto
 - 5.16 I coni gelato
 - 5.17 La somministrazione dell'acqua minerale in bottiglia
 - 5.18 Le tazzine per il caffè
 - 5.19 La temperatura del frigorifero dei gelati
 - 5.20 I documenti che devono essere esposti nel Pubblico Esercizio
 - 5.21 Numero di apparecchi da gioco consentiti
 - 5.22 I documenti che devono accompagnare gli apparecchi di intrattenimento
 - 5.23 La radio e la televisione nei pubblici esercizi
 - 5.24 Le incombenze a carico dei gestori
 - 5.25 Riffa al pubblico con riferimento al gioco del lotto e raccolta abusiva delle scommesse del lotto
 - 5.26 Le sanzioni previste dalla L. 25 agosto 1991, n. 287
 - 5.27 Problematiche sulla competenza sanzionatoria
 - 5.28 La sorvegliabilità dei locali
 - 5.29 I parametri numerici dei pubblici esercizi
 - 5.30 La toilette
 - 5.31 Obbligo dei servizi igienici per la clientela
 - 5.32 Una procedura vietata
 - 5.33 Il manuale dell'HACCP semplificato
 - 5.34 Il divieto di fumo
- 6. Il controllo dei circoli privati
 - 6.1 La sorvegliabilità dei locali
 - 6.2 I vari controlli da effettuare
 - 6.3 Le innovazioni introdotte dal DPR n. 235 del 2001
 - 6.4 Somministrazione di alimenti e bevande alcoliche
 - 6.5 Gli avventori non soci
 - 6.7 L'affiliazione del Circolo
 - 6.8 Autorizzazioni temporanee di somministrazione a non soci in occasione di particolari

- eventi
- 6.9 Le attività consentite nei circoli
- 6.10 La mensa per i soci
- 6.11 Il patentino per la vendita dei tabacchi
- 6.12 I giochi
- 6.13 Le modifiche dell'art. 110 T.U.L.P.S.
- 6.14 La tabella dei giochi vietati
- 6.15 I documenti che devono accompagnare gli apparecchi di intrattenimento
- 6.16 Nulla osta per la messa in esercizio, rilasciata al gestore
- 6.17 Spettacoli all'interno dei circoli
- 6.18 Il nuovo sistema sanzionatorio dei circoli privati autorizzati alla somministrazione introdotto dal DPR 235/2001
- 6.19 Il controllo dei servizi igienici del circolo
- 6.20 L' HACCP dei Circoli
- 6.21 Il libretto sanitario
- 7. Il controllo dei ristoranti
 - 7.1 Le autorizzazioni esposte
 - 7.2 Il controllo del bancone di mescita
 - 7.3 Il controllo della cucina
 - 7.4 Il controllo della sguatteria
 - 7.5 Il controllo della dispensa e del deposito
 - 7.6 Il controllo della sala da pranzo
 - 7.7 Il servizio igienico per il personale
 - 7.8 Spogliatoio del personale
 - 7.9 I servizi igienici per il pubblico
 - 7.10 L' HACCP dei ristoranti
 - 7.11 Il libretto sanitario
 - 7.12 Il controllo delle pizzerie
 - 7.13 L'importanza dei controlli igienici
 - 7.13.1 I vari tipi di contaminazioni
 - 7.13.2 Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni
 - 7.13.3 Alcuni esempi di intossicazione
 - 7.13.4 Intossicazione da botulino
 - 7.13.5 Intossicazione da salmonella
 - 7.13.6 Malattie causate dai virus

CAPITOLO 3

I CONTROLLI PRESSO LE ATTIVITA' NON ALIMENTARI

- 8. Il controllo commerciale presso un negozio di abbigliamento
 - 8.1 Il controllo commerciale presso un fioraio
 - 8.1.1 La vendita dei prodotti in metallo prezioso
 - 8.2 Il controllo commerciale presso un orefice
 - 8.2.1 Le problematiche del cartellino prezzi dei prodotti esposti in vetrina
 - 8.2.2 Il commercio di oggetti preziosi usati
 - 8.2.3 La bilancia
 - 8.2.4 La nuova disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi
 - 8.3 I controlli presso una ferramenta
 - 8.4 I controlli presso uno spaccio aziendale
 - 8.4.1 Il controllo dei prezzi dei prodotti posti in vendita nello spaccio aziendale
 - 8.5 I controlli presso una tabaccheria
 - 8.5.1 Modalità di apertura di una tabaccheria

- 8.5.2 Orario di lavoro della tabaccheria
- 8.5.3 La tabella speciale
- 8.6 I controlli presso le erboristerie
 - 8.6.1 Le sanzioni nella fitoterapia e nell'erboristeria
- 8.7 I controlli presso una farmacia
 - 8.7.1 Orario di vendita
 - 8.7.2 Il laboratorio galenico
 - 8.7.3 La vendita di alimenti particolari
 - 8.7.4 Il sopralluogo commerciale