

CONTROLLI COMMERCIALI E IGIENICO ANNONARI  
ARGOMENTI TRATTATI NELLE GIORNATE DI STUDIO (circa 8 ore di lezione)

Relatore: Vice Isp PL Piero Nuciari

[www.pieronuciari.it](http://www.pieronuciari.it)

Rel:000

-----

La polizia annonaria: le origini storiche e l'evoluzione moderna.

Il "Pacchetto igiene" e le novità legislative introdotte nel triennio 2006-2008

Cosa cambia per gli operatori addetti ai controlli commerciali e igienico annonari

Le competenze della Polizia Municipale

L'istituto della "Diffida"

L'istituto della "Prescrizione"

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

Gli orari delle attività commerciali e il turno di riposo settimanale

Il merchandising: l'arte di disporre i prodotti per la vendita

REPARTO DELL'ORTOFRUTTA

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

I prodotti ortofrutticoli irradiati

Il prezzo per unità di misura

Il controllo del peso dei prodotti confezionati

Le insalate pronte clorate

La classificazione degli ortofrutticoli

Le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta

REPARTO DEL PESCE

Il laboratorio artigianale di preparazione annesso alla pescheria

Un breve cenno ai molluschi bivalvi ed ai mitili

Le categorie di freschezza

I I nuovi obblighi imposti a chi vende pesce e cefalopodi freschi

Le potenziali frodi commerciali

Altri controlli da effettuare

L'esposizione di astici vivi sul ghiaccio

## REPARTO DELLA MACELLERIA

I tipi di carni bovine commercializzate

Il cartello di provenienza delle carni

La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti

Un esempio di rintracciabilità

L'etichettatura delle carni macinate

La tutela sanitaria del consumatore

L'anagrafe nazionale bovina

Modalità di esposizione delle carni sul banco di vendita

Il pollame e le misure per prevenire le malattie infettive

Precisazioni in merito all'etichettatura delle carni avicole

I prodotti a base di carne pronti per cuocere

Le bilance della macelleria

I termometri dei banchi frigo

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

La bistecca fiorentina: innalzato da 24 a 30 mesi l'età dei bovini per i quali è consentita la commercializzazione di carne con la colonna vertebrale

Etichettatura supplementare per la carne dei bovini di età inferiore ai 12 mesi

Il libretto sanitario

## REPARTO DEI PRODOTTI FRESCI

I prodotti di pasticceria

Importanza dell'indicazione dell'elenco degli ingredienti

Prodotti venduti a peso e non a pezzo

Cosa è la metrologia legale

Le novità entrate in vigore nel 2017

La verifica periodica

Verifica periodica degli strumenti in base alla categoria di appartenenza

La classe di precisione delle bilance

La bolla della bilancia

L'utilizzo scorretto delle bilance negli esercizi commerciali

Le modalità da rispettare per il corretto utilizzo delle bilance

Vendita dei prodotti al netto della tara

Le sanzioni previste dalla normativa in vigore

Gli schermi di protezione degli alimenti

Lotta contro le mosche

I cartellini degli ingredienti

Quantità degli ingredienti

L'etichettatura nutrizionale

Gli additivi alimentari

I prodotti sfusi

I formaggi freschi a pasta filata

Le pellicole per alimenti

I salumi

Gli alimenti venduti in atmosfera controllata o modificata

Differenza tra atmosfera controllata e atmosfera modificata

Come leggere un codice a barre

Le paste alimentari fresche

Il giallo della durabilità delle paste alimentari fresche

Indicazioni obbligatorie per le paste fresche

Le paste alimentari secche

Lo Shrinkflation e come contrastarlo

Il pane

Pane venduto a peso

Il registro del pane

Pane tenuto in scomparti separati

Indicazioni varie da apporre negli scomparti

La camera di fermalievitazione

Come capire quando si è davanti a casi sospetti

Il controllo della camera di ferma lievitazione

Il pane venduto a domicilio

Il trasporto del pane

La vendita delle uova

Il significato del codice stampigliato sul guscio

Un esempio di rintracciabilità delle uova

Il sistema di allevamento e il codice identificativo del produttore

Uova vendute sfuse

Classificazione delle uova

Il decreto 11 Dicembre 2009

Un chiarimento sulle varie modalità di allevamento

Il banco frigo dei latticini

Termine minimo di conservazione e data di scadenza

Un approfondimento sulla data di scadenza degli alimenti

La scadenza viene decisa dal produttore

Quando la data non è obbligatoria

Alimenti in cattivo stato di conservazione: la sentenza della Cassazione  
concernente gli alimenti “in cattivo stato di conservazione”

Il controllo delle confezioni

Il latte

Le ultime novità normative

Le indicazioni obbligatorie sulle confezioni del latte

La vendita di latte “self service”

La temperatura del banco frigo

Il controllo degli alimenti vari

Il controllo dell’olio di oliva

Le normative che regolano la materia

L’etichetta dell’olio di oliva

Lo scaffale dei prodotti alimentari funzionali

Lo scaffale delle conserve

Lo scaffale dei vini

Lo scaffale dei prodotti biologici

La disciplina dei prodotti biologici

Lo scaffale del miele e delle confetture

La normativa di riferimento del miele

Cosa deve contenere l’etichetta

Il sale iodato

Lo scaffale dei prodotti cosmetici

La nuova normativa dei prodotti cosmetici

Altre novità riguardanti i prodotti cosmetici: il regolamento Reach

Pubblicità ed etichettatura dei prodotti alimentari: gli strumenti di tutela del  
consumatore, le modalità di intervento degli operatori addetti ai controlli

Un piccolo cenno alla Pubblicità rivolta a bambini e adolescenti

Come può essere tutelato il consumatore

Schema tipo di una denuncia di pubblicità ingannevole

Le novità introdotte dal Decreto Legislativo 2 Agosto 2007, n. 145, che recepisce la Direttiva 2005/29/CE relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno

Le novità introdotte con i nuovi articoli

Pratiche ingannevoli

Pratiche aggressive

“Lista nera” di pratiche vietate

I giovani consumatori

I poteri dell’Autorità garante della concorrenza e del mercato

Il controllo della corretta tenuta del manuale di corretta prassi igienica (HACCP) dell’esercizio commerciale

Cos’è l’HACCP

I controlli da espletare in materia di HACCP

Le sanzioni previste per le violazioni relative all’HACCP

Un breve cenno all’HACCP semplificata

Le vendite sottocosto

Come deve essere fatta rispettare la normativa dagli agenti addetti ai controlli commerciali

Le sanzioni

Il reparto dei prodotti non alimentari: l’angolo delle biciclette

I giocattoli: le nuove regole europee per i giocattoli contenenti magneti

Lo scaffale degli occhiali da sole

Gli obblighi del fabbricante e del venditore

Occhiali da sole per bambini

I mobili

I prodotti a marchio CE

Prodotti di largo consumo che NON debbono possedere il marchio CE

Come accertare se il marchio CE è regolare

## I PUBBLICI ESERCIZI

Il controllo dei bar

L'orario di attività dei Pubblici esercizi

La somministrazione di alcolici nei locali di intrattenimento: il Decreto attuativo

30 Luglio 2008 del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali

Il cartellino prezzi per la merce esposta in vetrina

Il banco di mescita

La somministrazione dello zucchero nei bar

Somministrazione degli stuzzichini

Il controllo igienico delle attrezzature

Il camice

Il libretto sanitario

La vendita dei prodotti di pasticceria

Il corretto utilizzo degli scaldavivande

Gli alimenti venduti a peso

La vendita dei tramezzini

Cosa è consentito vendere con la tipologia "B"

I prodotti di gastronomia

La vendita per asporto

I conigli gelato

La somministrazione dell'acqua minerale in bottiglia

La somministrazione di acqua potabile "trattata"

I pro e i contro dell'acqua "trattata"

Acqua alla spina

Somministrazione di cornetti scongelati e riscaldati

Le tazzine per il caffè

La temperatura del frigorifero dei gelati

I documenti che devono essere esposti nel Pubblico Esercizio

Numero di apparecchi da gioco consentiti

I documenti che devono accompagnare gli apparecchi di intrattenimento

La radio e la televisione nei pubblici esercizi

Le incombenze a carico dei gestori

Riffa al pubblico con riferimento al gioco del lotto e raccolta abusiva delle scommesse del lotto

Le sanzioni previste dalla L. 25 agosto 1991, n. 287

Problematiche sulla competenza sanzionatoria

La sorvegliabilità dei locali

I parametri numerici dei pubblici esercizi

La toilette

Obbligo dei servizi igienici per la clientela

Una procedura vietata

Il manuale dell'HACCP semplificato

Il divieto di fumo

Quando il barista può chiedere i documenti al cliente

Il divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori

Chi può somministrare o vendere bevande alcoliche

I requisiti degli addetti alla somministrazione

I divieti di somministrazione previsti dalle varie normative in vigore

La somministrazione e la vendita di bevande alcoliche ai minori

Il controllo dei circoli privati



La sorvegliabilità dei locali

I vari controlli da effettuare

Le innovazioni introdotte dal DPR n. 235 del 2001

Decaduto l'obbligo del possesso del requisito professionale per la somministrazione nei circoli privati

Somministrazione di alimenti e bevande alcoliche

Gli avventori non soci

L'affiliazione del Circolo

Autorizzazioni temporanee di somministrazione a non soci in occasione di particolari eventi

Le attività consentite nei circoli

La mensa per i soci

Il patentino per la vendita dei tabacchi : i circoli non possono più detenerlo

Una breve cronistoria sul rilascio dei patentini dei tabacchi

I giochi

Le modifiche dell'art. 110 T.U.L.P.S.

L'art. 110 TULPS in sintesi

Le autorizzazioni per l'installazione degli apparecchi di intrattenimento nei Pubblici Esercizi e degli esercizi commerciali: differenza

La tabella dei giochi vietati

I documenti che devono accompagnare gli apparecchi di intrattenimento

Nulla osta per la messa in esercizio, rilasciata al gestore

Divieto di accesso ai minori in aree destinate al gioco con vincite in denaro

Obbligo di affissione di avvisi relativi al rischio di dipendenza da gioco

Divieto di gioco online nei pubblici esercizi

Spettacoli all'interno dei circoli

Il nuovo sistema sanzionatorio dei circoli privati autorizzati alla somministrazione introdotto dal DPR 235/2001

Il controllo dei servizi igienici del circolo

L' HACCP dei Circoli

Il libretto sanitario

Il controllo dei ristoranti

Le autorizzazioni esposte

Il controllo del bancone di mescita

Il controllo della cucina

Il controllo della sguatteria

Il controllo della dispensa e del deposito

Il controllo della sala da pranzo

7L'obbligo di indicazione degli ingredienti allergenici utilizzati

Il servizio igienico per il personale

Spogliatoio del personale

I servizi igienici per il pubblico

L' HACCP dei ristoranti

Il libretto sanitario

Il controllo delle pizzerie

Artigiani del settore alimentare: orario dell'attività e consumo sul posto

L'importanza dei controlli igienici

I vari tipi di contaminazioni

Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni

Alcuni esempi di intossicazione

Intossicazione da botulino

Intossicazione da salmonella

Malattie causate dai virus

**I CONTROLLI PRESSO LE ATTIVITÀ NON ALIMENTARI**

Il controllo commerciale presso un negozio di abbigliamento

Il controllo commerciale presso un fioraio

La vendita dei prodotti in metallo prezioso

Il controllo commerciale presso un orefice

Le problematiche del cartellino prezzi dei prodotti esposti in vetrina

Il commercio di oggetti preziosi usati

La bilancia

La nuova disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi

I controlli presso una ferramenta

I controlli presso uno spaccio aziendale

Il controllo dei prezzi dei prodotti posti in vendita nello spaccio aziendale

I controlli presso una tabaccheria

Modalità di apertura di una tabaccheria

Orario di lavoro della tabaccheria

Apertura nei giorni festivi

La tabella speciale

Accendini usa e getta

Requisiti degli accendini “ a prova di bambino”

I controlli presso le erboristerie

Le sanzioni nella fitoterapia e nell'erboristeria

I controlli presso una farmacia

Orario di vendita

Il laboratorio galenico

La vendita di alimenti particolari

Le nuove regole degli alimenti per l'infanzia

Il sopralluogo commerciale

Gli alimenti funzionali

Il controllo anti truffa dei distributori di carburante

Il controllo commerciale presso una sala cinematografica

La nuova disciplina del “Made in Italy”

Le manifestazioni di sorte locali

La vendita degli oggetti di antiquariato

I controlli anti truffa presso i distributori di carburanti

Modulistica per i sopralluoghi commerciali