

Ai Sigg.ri
Albergatori
Milano e provincia

Milano, 22 giugno 2015

controlli ASL somministrazione alimenti e bevande

Come già comunicato lo scorso 1° dicembre 2014, si ricorda che l'**ASL – Servizio Veterinario** sta procedendo ad una mappatura degli **esercizi ricettivi in merito all'applicazione della normativa in materia di somministrazione di alimenti e bevande**.

Il personale ispettivo durante il sopralluogo chiede al titolare l'esibizione del **manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.**

Nel caso il manuale non sia stato redatto dal titolare dell'Albergo o non sia aggiornato, oltre alla sanzione amministrativa per la mancata tenuta e salvo misure penali in casi di gravi omissioni alla normativa sulla somministrazione, anche in riferimento al luogo dove questa avviene, viene dato come consiglio la tenuta del manuale in forma semplificata, così come predisposto dallo stesso servizio veterinario.

Nell'ambito dell'ispezione vengono controllate le temperature frigo per la conservazione, l'etichettatura, le date di scadenza dei prodotti chiusi, le date di preparazione degli alimenti preparati in loco e conservati (ad es. i sughi), lo stato di conservazione di alimenti confezionati eventualmente aperti (ad es. il latte), lo stato di pulizia e manutenzione delle attrezzature, la pavimentazione dei locali di preparazione colazioni e delle cucine, i bagni a disposizione del personale e della clientela, ecc.

Nel rimanere come sempre a disposizione per qualunque necessità, invio i migliori saluti

Il Direttore
Ciro Pascale