ASL, cosa verificano gli ispettori durante i controlli nei locali?

vigili-urbani-controlli-pantheon-94f8c9f2

Rappresenta senza dubbio un momento di apprensione per tutti i gestori di bar o ristoranti: l’ispezione dell’ASL. Ma che cosa verificano in concreto gli ispettori durante le loro visite? La risposta è contenuta in un interessante post pubblicato da Gabriele Cortopassi sul sito Aprire un bar (clicca qui per leggere la versione integrale). Nell’articolo l’autore passa in rassegna i capitoli salienti delle verifiche: dal controllo effettuato fuori dal locale a quello degli addetti, dall’ispezione del bancone a quello della cucina e del magazzino, passando per il controllo del manuale Haccp.