Checklist di autocontrollo HACCP per la cucina

Nome dell'attività: _____ **Sede:** _____

Data del controllo: _____ **Controllato da:** _____

Percorri i locali con questa lista. Per ogni riga segna conforme, non conforme o non applicabile. Per ogni non conformità scrivi cosa hai trovato, cosa si farà, chi lo fa ed entro quando, e la data in cui è stato fatto. Il riferimento sono i limiti del tuo piano di autocontrollo.

N.	Punto di controllo	Conforme	Non conforme	Non applicabile	Rilievo	Azione	Chi, entro quando	Fatto (data)
Igiene e salute del personale								
1	Personale idoneo al lavoro; malattie e sintomi comunicati al responsabile							
2	Divisa pulita, capelli coperti, niente gioielli su mani e polsi							
3	Mani lavate nei momenti giusti; non si mangia né si fuma nelle aree alimenti							
4	Ferite coperte con cerotto impermeabile							
5	Registrazioni della formazione igienica aggiornate per ogni addetto							
Lavaggio delle mani								
6	Lavamani liberi, con acqua calda, sapone e salviette di carta							
7	Lavamani usati solo per lavare le mani							
Temperature								
8	Frigoriferi e banchi refrigerati entro il limite del piano							
9	Congelatori entro il limite del piano							
10	Cibi caldi mantenuti al limite del piano o sopra							
11	Temperature al cuore di cottura e riscaldamento misurate e registrate							
12	Cibi cotti raffreddati rapidamente; abbattimento registrato							
13	Termometro a sonda funzionante, pulito e verificato							
Conservazione e protezione degli alimenti								
14	Crudo conservato sotto o separato dai prodotti pronti al consumo							
15	Alimenti coperti, etichettati ed entro la scadenza							
16	Alimenti aperti e preparati con la data							
17	Alimenti non a terra; magazzino secco pulito e in ordine							
18	Scongelamento in frigorifero o con un altro metodo sicuro							
19	Merce controllata e registrata all'arrivo							

Checklist di autocontrollo HACCP per la cucina

N.	Punto di controllo	Conforme	Non conforme	Non applicabile	Rilievo	Azione	Chi, entro quando	Fatto (data)
Pulizia e sanificazione								
20	Superfici e attrezzature a contatto con gli alimenti pulite							
21	Detergenti etichettati e conservati lontano dagli alimenti							
22	Sanificante preparato e controllato come da etichetta							
23	Lavastoviglie alla temperatura prevista; detersivo dosato							
24	Piano di pulizia rispettato e firmato							
Lotta agli infestanti								
25	Nessun escremento, rosicatura, insetto o altro segno di infestanti							
26	Porte, finestre e zanzariere chiuse o integre							
27	Postazioni esca e trappole al loro posto; interventi registrati							
Allergeni								
28	Informazioni sugli allergeni aggiornate per ogni piatto							
29	Il personale sa dove trovare le informazioni sugli allergeni							
30	Ordini senza allergeni preparati a parte con attrezzi puliti							
Locali, acqua e rifiuti								
31	Pavimenti, pareti e soffitti puliti e in buono stato							
32	Illuminazione e ventilazione funzionanti; niente muffa o condensa							
33	Acqua potabile calda e fredda disponibile							
34	Contenitori dei rifiuti con coperchio, svuotati abbastanza spesso							
35	Servizi igienici e spogliatoi puliti e riforniti							
Registrazioni								
36	Registri delle temperature completi e firmati							
37	Azioni correttive registrate con quanto fatto							
38	Piano HACCP aggiornato; rivisto dopo modifiche a menu o processi							
39	Elenco fornitori e documenti di trasporto conservati							
40	Ultimo verbale di ispezione ufficiale conservato							

Controllato da (nome, firma) _____ Responsabile (nome, firma) _____ Prossimo controllo (data) _____