123Sicurezza

Checklist HACCP ristorazione

Autocontrollo per ristoranti, mense e somministrazione pasti.

Dati attività

Insegna/ragione sociale: _____

Indirizzo: _____

Responsabile HACCP: _____

Data controllo: _____

Ricevimento e stoccaggio

- %¡ Merci controllate all’arrivo (integrità, etichette, scadenze).
- %¡ Catena del freddo rispettata nel trasporto.
- %¡ Separazione tra alimenti crudi e cotti.
- %¡ Magazzino pulito, ordinato e privo di infestanti.

Temperature

- %¡ Frigoriferi entro i limiti previsti e registrati.
- %¡ Congelatori e abbattitori funzionanti e monitorati.
- %¡ Temperature di cottura e mantenimento verificate.

Igiene e sanificazione

- %¡ Superfici, attrezzature e utensili sanificati.
- %¡ Igiene del personale e divise adeguate.
- %¡ Procedura lavaggio mani disponibile e rispettata.
- %¡ Rifiuti gestiti e differenziati correttamente.

Allergeni e tracciabilità

- %¡ Informazioni allergeni disponibili per la clientela.
- %¡ Schede tecniche ingredienti aggiornate.
- %¡ Tracciabilità fornitori e lotti registrata.

Sicurezza sul lavoro correlata

- %¡ Rischi taglio, ustione e scivolamento gestiti.
- %¡ Formazione HACCP e sicurezza del personale aggiornata.

Azioni correttive

Non conformità rilevata: _____

Responsabile azione: _____

Scadenza: _____

Evidenza di chiusura: _____