

Checklist controllo ASL

Un promemoria da passare una volta al mese, meglio con chi lavora con te. Per ogni voce non spuntata scrivi cosa fare e una data. Tra parentesi la norma da cui deriva la voce.

ATTIVITÀ	DATA	COMPILATA DA
1. Documenti a portata di mano		
☐ Ricevuta della notifica sanitaria o della SCIA, con le eventuali modifiche comunicate		Reg. CE 852/2004, art. 6
☐ Manuale di autocontrollo che descrive il locale di oggi (menù, attrezzature, fornitori), firmato e aggiornato		Reg. 852/2004, art. 5
☐ Schede di registrazione previste dal manuale, compilate fino a oggi		Art. 5, par. 2, lett. g
☐ Attestati o registro della formazione di chi manipola alimenti		All. II, cap. XII; norme regionali
☐ Fatture e documenti di trasporto dei fornitori, ordinati per data		Reg. CE 178/2002, art. 18
☐ Rapporti della ditta di disinfestazione, oppure la scheda infestanti se controlli tu		All. II, cap. IX
☐ Dichiarazioni di conformità dei materiali in plastica a contatto con gli alimenti		Reg. UE 10/2011, art. 15
☐ Documentazione scritta degli allergeni di ogni piatto		D.Lgs. 231/2017, art. 19, c. 8
2. Temperature e conservazione		
☐ Un termometro funzionante e leggibile in ogni frigorifero, congelatore e vetrina		Manuale di autocontrollo
☐ Frigoriferi tra 0 e +4 °C, congelatori a -18 °C o meno (o i valori del manuale o dell'etichetta)		Linee guida regionali
☐ Alimenti coperti, crudi separati dai cotti, ripiani non sovraccarichi		All. II, cap. IX
☐ Preparazioni e semilavorati etichettati con nome e data di preparazione		Manuale di autocontrollo
☐ Nessun prodotto scaduto; i prodotti da eliminare sono separati e segnalati		All. II, cap. IX
☐ Pesce da servire crudo: bonifica registrata, o acquistato già trattato con il documento del fornitore		Reg. CE 853/2004, All. III
☐ Piatti con ingredienti scongelati indicati come tali		D.Lgs. 231/2017, art. 19, c. 9
3. Pulizia, struttura e igiene personale		
☐ Lavamani con acqua calda e fredda, sapone e salviette monouso		All. II, cap. I
☐ Pavimenti, pareti e piani di lavoro integri e lavabili		All. II, cap. II
☐ Attrezzature pulite: affettatrice, guarnizioni dei frigoriferi, cappa, macchina del ghiaccio		All. II, cap. V
☐ Detergenti e disinfettanti etichettati e tenuti lontano dagli alimenti		Manuale di autocontrollo
☐ Rifiuti in contenitori chiusi, area rifiuti pulita		All. II, cap. VI
☐ Nessuna traccia di infestanti; zanzariere integre dove servono		All. II, capp. I e IX

- ☐ Personale con abiti puliti; chi ha sintomi che lo richiedono non lavora a contatto con gli alimenti All. II, cap. VIII

4. Allergeni

- ☐ Informazione sugli allergeni per ogni piatto: menù, registro, cartello o avviso che rimanda al personale D.Lgs. 231/2017, art. 19, c. 8
- ☐ Tabella aggiornata al menù di oggi, compresi piatti del giorno e dolci D.Lgs. 231/2017, art. 19, c. 8
- ☐ Il personale sa dove trovarla e come rispondere a un cliente allergico All. II, cap. XII
- ☐ Attrezzature pulite tra preparazioni con e senza un allergene All. II, cap. IX, punto 9

5. Organizzazione del lavoro

- ☐ Ognuno sa chi controlla cosa: temperature, pulizie, ricevimento merci All. II, cap. XI bis
- ☐ Ogni valore fuori limite ha un'azione correttiva annotata Art. 5, par. 2, lett. e
- ☐ Il manuale è stato riletto dopo l'ultima modifica (nuovo piatto, attrezzatura o fornitore) Reg. 852/2004, art. 5, par. 2
- ☐ I documenti sono in un posto solo, noto a tutti Buona pratica

6. Durante il controllo

- ☐ Accompagna l'ispettore e mostra locali, attrezzature e documenti, anche digitali D.Lgs. 27/2021, art. 6
- ☐ Leggi il verbale con calma e conservane una copia; ti viene notificato anche se è tutto regolare D.L. 91/2014, art. 1, c. 1
- ☐ Annota prescrizioni e scadenze; in caso di diffida hai 30 giorni per rimediare D.L. 91/2014, art. 1, c. 3

Da sistemare

VOCE	COSA FARE	ENTRO IL	FATTO

Questa checklist è un promemoria informativo: non è un documento richiesto dalla legge e non sostituisce le indicazioni della tua ASL o della tua Regione. Nessuna checklist garantisce l'esito di un controllo.