

CHECKLIST DI AUTOVALUTAZIONE IGIENE CUCINA – PER IL RISTORATORE

Obiettivo: Verificare il rispetto delle buone prassi igieniche, della normativa HACCP e l'adeguatezza di prodotti, attrezzature e procedure.

1. Pulizia generale e frequenze

- Le superfici di lavoro sono pulite e disinfettate dopo ogni uso?
 - I piani cottura, cappe e forni sono sottoposti a pulizia programmata?
 - I pavimenti vengono lavati con prodotti specifici almeno 1 volta al giorno?
 - I frigoriferi sono igienizzati regolarmente (almeno 1 volta/settimana)?
 - Viene usato un detergente disinfettante autorizzato?
 - Garantisci i tempi di contatto adeguati per l'efficacia del disinfettante?
 - Come ti assicuri la prevenzione dai cattivi odori?
-

2. Attrezzature e utensili

- Coltelli, taglieri e utensili sono lavati e disinfettati dopo ogni utilizzo?
 - Le attrezzature smontabili (tritacarne, affettatrici...) vengono sanificate correttamente?
-

3. Prodotti chimici e sicurezza

- Sono usati solo prodotti professionali con schede tecniche/SDS disponibili?
 - I detergenti e disinfettanti sono conformi alla normativa HACCP?
 - Gli operatori sono formati sull'uso corretto e sul dosaggio dei prodotti?
 - Sono presenti prodotti disinfettanti per superfici e mani?
-

4. Documentazione e controllo HACCP

- È attivo un piano di autocontrollo HACCP aggiornato?
 - Esiste un registro delle pulizie con frequenze e responsabilità assegnate?
 - È disponibile un protocollo scritto per la sanificazione quotidiana e periodica?
-

5. Prevenzione contaminazioni crociate

- Sono presenti contenitori dedicati per lo sporco e per gli alimenti?
- Il personale indossa DPI (guanti, grembiule) durante le operazioni di pulizia?
- I prodotti alimentari sono ben separati dai detergenti?

- C'è il dispenser per le bobine in carta?
 - Viene usato un sistema di codice colore?
-

6. Stoccaggio e organizzazione

- I detergenti sono conservati in luogo separato, sicuro e identificato?
 - I prodotti alimentari sono ben chiusi e in ordine nelle celle/frigoriferi?
-

7. Formazione e procedure

- Il personale è formato sulle corrette procedure igieniche?
 - Sono presenti schede operative o istruzioni per le pulizie?
-

Valutazione finale

- Hai dubbi su prodotti, procedure o conformità?
 - Vuoi un check-up gratuito della tua cucina con i nostri consulenti?
-

Conclusione proposta consulenziale:

Se almeno una di queste risposte ha suscitato dubbi, possiamo supportarti con una **consulenza personalizzata**, aiutandoti a garantire la massima igiene e sicurezza, ottimizzando tempi, prodotti e risorse.