Checklist di autocontrollo HACCP per la cucina

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Sede:** Cucina

Data del controllo: 27/11/2026 **Controllato da:** Giulia Rossi

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		✓		Scade il 10/12	Prenotare corso	GR, 30/11	
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		✓		Ultimo il 18/11	Esche oggi	GR, 27/11	27/11
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	✓						

Giulia Rossi
Controllato da (nome, firma)

Marco Bianchi
Responsabile (nome, firma)

27/12/2026
Prossimo controllo (data)