

<b>Regione Liguria</b>	<b>CHECK LIST</b>  <i>Produzioni senza allergeni</i> <b>ristorazione e produzione artigianale</b>
------------------------	--

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

**PUNTEGGIO**

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE			SUFFICIENTE			BUONO		
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	<i>Totale 1.1</i>			<i>Totale 1.1</i>			<i>Totale 1.1</i>		
	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>			
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	<i>Totale 1.2</i>			<i>Totale 1.2</i>			<i>Totale 1.2</i>		
	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>24</b>			
<b>3 – SERVIZIO</b>	<i>Totale 2</i>			<i>Totale 2</i>			<i>Totale 2</i>		
	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>			
<b>4 – FORMAZIONE</b>	<i>Totale 3</i>			<i>Totale 3</i>			<i>Totale 3</i>		
	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>			
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	<i>Totale 4</i>			<i>Totale 4</i>			<i>Totale 4</i>		
	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>			
	<i>Totale 5</i>			<i>Totale 5</i>			<i>Totale 5</i>		
	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>			

NOTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VERIFICA SVOLTA DA : \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<p><b>Trasporto materie prime</b>            Il trasporto delle m.p. avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime? (verificare che il laboratorio preveda, nella fase di consegna delle m.p., la verifica dell'integrità delle confezioni, lo stato di pulizia del mezzo utilizzato per il trasporto e l'assenza di residui/contaminazioni sulle confezioni che potrebbero apportare allergeni all'interno del laboratorio)            In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti senza allergeni avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime?</p>		
2	<p><b>Identificazione materie prime</b>            I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime senza allergeni sono ben identificati?            Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni senza allergeni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?</p>		
3	<p><b>Stoccaggio materie prime</b>            I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime senza allergeni sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione?            Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni senza allergeni sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?</p>		
4	<p><b>Stoccaggio e pulizia di attrezzature/utensili per la preparazione</b>            Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati per i prodotti senza allergeni sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?</p>		
5	<p><b>Stoccaggio e pulizia attrezzature/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b>            I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio senza allergeni sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?</p>		
<b>Totale 1.1</b>			
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO O PER LABORATORI CON VENDITA DIRETTA</b>			
6	<p><b>Stoccaggio contenitori per asporto /vendita diretta</b>            I cartoni o contenitori o vaschette per i prodotti senza allergeni sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?</p>		
7	<p><b>Consegna per asporto / vendita diretta</b>            Nel momento dell'utilizzo questi cartoni o contenitori o vaschette sono distinti dagli altri e/o contrassegnati?</p>	Descrivere eventualmente in quale modo.	
8	<p><b>Consegna per asporto a domicilio con servizio gestito dal locale stesso o società esterna</b>            Il prodotto senza allergeni confezionato per l'asporto è contrassegnato in modo idoneo a evitare confusione nella consegna e ricezione dello stesso?</p>	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente come.	
<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>			

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

## AREA 2 – PRODUZIONE (AMBIENTI, IMPIANTI E LAVORAZIONI)

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione dei prodotti senza allergeni</b> I piani di lavoro / superfici dedicati utilizzati per la preparazione senza allergeni / manipolazione dei prodotti senza allergeni ecc. sono ad uso esclusivo o collocati con criterio e mantenuti decorosamente puliti ed in ordine?		
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione senza allergeni indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).		
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni? Viene evitato l'uso di guanti in lattice?		
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		
<b>Totale 2</b>			

## AREA 3 – SERVIZIO/VENDITA DIRETTA

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti senza allergeni</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti senza allergeni sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione tra cameriere-cucina-ristorante?		
2	<b>Servizio al cliente</b> Nel servizio/vendita diretta al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?		
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione senza allergeni il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)?		
4	<b>Strategia di servizio senza allergeni e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente affetto da allergia?	Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

	[Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato: in caso di vendita promiscua si suggerisce che non vi sia il libero accesso da parte del pubblico al prodotto senza allergeni. In caso di libero accesso, il prodotto senza allergeni deve essere posto in vendita avvolto in un preincarto senza soluzione di continuità, non manomissibile e opportunamente segnalato con la dicitura "privo di...allergene"]		
<b>Totale 3</b>			

#### AREA 4 – FORMAZIONE

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale sui prodotti senza allergeni</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sull'allergia, sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
2	<b>Aggiornamento del personale</b> È prevista una modalità di aggiornamento del personale?		
3	<b>Corsi di aggiornamento</b> Se sono passati più di 5 anni dalla frequenza da parte del responsabile dell'attività, del responsabile dell'autocontrollo, del responsabile della cucina e della sala o del responsabile di turno, del corso su allergia e allergeni alimentari, è stato frequentato un nuovo corso di aggiornamento?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
<b>Totale 4</b>			

#### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

<b>Regione Liguria</b>	<b>CHECK LIST</b> <i>Produzioni senza allergeni</i> ristorazione e produzione artigianale
------------------------	---

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Nota informativa</b> La produzione di alimenti senza allergeni è stata comunicata al Servizio Sicurezza Alimentare della ASL?		
2	<b>Piano di autocontrollo</b> Esiste evidenza nel piano HACCP delle misure atte a garantire il controllo della contaminazione allergenica?		
3	<b>Formazione obbligatoria</b> Il responsabile dell'attività, o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il responsabile della cucina e della sala o il responsabile di turno, hanno frequentato il corso obbligatorio su allergia e allergeni alimentari?		
4	<b>Approvvigionamento</b> Le materie prime utilizzate per i prodotti senza allergeni sono conformi? (alimenti permessi: naturalmente senza allergeni e alimenti appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i soggetti allergici).		
5	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere quali azioni preventive e correttive sono state messe in atto e le eventuali non conformità non risolte.	
<b>Totale 5</b>			

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

<b>Regione Liguria</b>	<b>CHECK LIST</b>  <i>Produzioni senza allergeni</i> <b>ristorazione e produzione artigianale</b>
------------------------	--

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

**PUNTEGGIO**

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		BUONO	
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>	
	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>	
	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>24</b>
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	<i>Totale 2</i>		<i>Totale 2</i>		<i>Totale 2</i>	
	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>3 – SERVIZIO</b>	<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>	
	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>4 – FORMAZIONE</b>	<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>	
	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>	
	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>

NOTE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VERIFICA SVOLTA DA : \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<p><b>Trasporto materie prime</b>            Il trasporto delle m.p. avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime? (verificare che il laboratorio preveda, nella fase di consegna delle m.p., la verifica dell'integrità delle confezioni, lo stato di pulizia del mezzo utilizzato per il trasporto e l'assenza di residui/contaminazioni sulle confezioni che potrebbero apportare allergeni all'interno del laboratorio)            In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti senza allergeni avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime?</p>		
2	<p><b>Identificazione materie prime</b>            I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime senza allergeni sono ben identificati?            Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni senza allergeni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?</p>		
3	<p><b>Stoccaggio materie prime</b>            I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime senza allergeni sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione?            Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni senza allergeni sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?</p>		
4	<p><b>Stoccaggio e pulizia di attrezzature/utensili per la preparazione</b>            Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati per i prodotti senza allergeni sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?</p>		
5	<p><b>Stoccaggio e pulizia attrezzature/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b>            I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio senza allergeni sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?</p>		
<b>Totale 1.1</b>			
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO O PER LABORATORI CON VENDITA DIRETTA</b>			
6	<p><b>Stoccaggio contenitori per asporto /vendita diretta</b>            I cartoni o contenitori o vaschette per i prodotti senza allergeni sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?</p>		
7	<p><b>Consegna per asporto / vendita diretta</b>            Nel momento dell'utilizzo questi cartoni o contenitori o vaschette sono distinti dagli altri e/o contrassegnati?</p>	Descrivere eventualmente in quale modo.	
8	<p><b>Consegna per asporto a domicilio con servizio gestito dal locale stesso o società esterna</b>            Il prodotto senza allergeni confezionato per l'asporto è contrassegnato in modo idoneo a evitare confusione nella consegna e ricezione dello stesso?</p>	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente come.	
<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>			

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

## AREA 2 – PRODUZIONE (AMBIENTI, IMPIANTI E LAVORAZIONI)

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione dei prodotti senza allergeni</b> I piani di lavoro / superfici dedicati utilizzati per la preparazione senza allergeni / manipolazione dei prodotti senza allergeni ecc. sono ad uso esclusivo o collocati con criterio e mantenuti decorosamente puliti ed in ordine?		
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione senza allergeni indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).		
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni? Viene evitato l'uso di guanti in lattice?		
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		
<b>Totale 2</b>			

## AREA 3 – SERVIZIO/VENDITA DIRETTA

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti senza allergeni</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti senza allergeni sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione tra cameriere-cucina-ristorante?		
2	<b>Servizio al cliente</b> Nel servizio/vendita diretta al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?		
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione senza allergeni il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)?		
4	<b>Strategia di servizio senza allergeni e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente affetto da allergia?	Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.



	[Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato: in caso di vendita promiscua si suggerisce che non vi sia il libero accesso da parte del pubblico al prodotto senza allergeni. In caso di libero accesso, il prodotto senza allergeni deve essere posto in vendita avvolto in un preincarto senza soluzione di continuità, non manomissibile e opportunamente segnalato con la dicitura "privo di...allergene"]		
<b>Totale 3</b>			

#### AREA 4 – FORMAZIONE

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale sui prodotti senza allergeni</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sull'allergia, sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
2	<b>Aggiornamento del personale</b> È prevista una modalità di aggiornamento del personale?		
3	<b>Corsi di aggiornamento</b> Se sono passati più di 5 anni dalla frequenza da parte del responsabile dell'attività, del responsabile dell'autocontrollo, del responsabile della cucina e della sala o del responsabile di turno, del corso su allergia e allergeni alimentari, è stato frequentato un nuovo corso di aggiornamento?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
<b>Totale 4</b>			

#### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

<b>Regione Liguria</b>	<b>CHECK LIST</b> <i>Produzioni senza allergeni</i> ristorazione e produzione artigianale
------------------------	---

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Nota informativa</b> La produzione di alimenti senza allergeni è stata comunicata al Servizio Sicurezza Alimentare della ASL?		
2	<b>Piano di autocontrollo</b> Esiste evidenza nel piano HACCP delle misure atte a garantire il controllo della contaminazione allergenica?		
3	<b>Formazione obbligatoria</b> Il responsabile dell'attività, o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il responsabile della cucina e della sala o il responsabile di turno, hanno frequentato il corso obbligatorio su allergia e allergeni alimentari?		
4	<b>Approvvigionamento</b> Le materie prime utilizzate per i prodotti senza allergeni sono conformi? (alimenti permessi: naturalmente senza allergeni e alimenti appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i soggetti allergici).		
5	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere quali azioni preventive e correttive sono state messe in atto e le eventuali non conformità non risolte.	
<b>Totale 5</b>			

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

	<b>CHECK LIST ADERENTI PROGETTO FUORI CASA</b>
--	--

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE (o suo delegato come da firma protocollo; obbligatoria la presenza al monitoraggio):  
\_\_\_\_\_

NOME E COGNOME CUOCO / PIZZAIOLO / GELATIERE (per gelateria) / PERSONA ADDETTA ALLA CUCINA (per B&B) /ADDETTO AL BANCO (per bar/caffetteria senza trasformazione alimenti):  
\_\_\_\_\_

(obbligatoria la presenza al monitoraggio – facoltativo il rilevamento dato\*)

NOME E COGNOME RESP. SALA: \_\_\_\_\_  
(facoltativa ma consigliata la presenza al monitoraggio – facoltativo rilevamento dato\*)

**\* Per l'autorizzazione al trattamento dati è necessario far firmare l'allegato .**

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

### PUNTEGGIO

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	<i>Totale 1.1</i> 0                      10	<i>Totale 1.1</i> 11                      15	<i>Totale 1.1</i> 16                      18
	<i>Totale 1.2</i> 0                      15	<i>Totale 1.2</i> 16                      23	<i>Totale 1.2</i> 24                      27
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	<i>Totale 2.1</i> 0                      10	<i>Totale 2.1</i> 11                      15	<i>Totale 2.1</i> 16                      18
	<i>Totale 2.2</i> 0                      17	<i>Totale 2.2</i> 18                      26	<i>Totale 2.2</i> 27                      30
	<i>G5 + G6</i> 0                      3	<i>G5 + G6</i> 4	<i>G5 + G6</i> 5                      6
<b>3 – SERVIZIO</b>	<i>Totale 3</i> 0                      8	<i>Totale 3</i> 9                      13	<i>Totale 3</i> 14                      15
<b>4 – FORMAZIONE</b>	<i>Totale 4</i> 0                      6	<i>Totale 4</i> 7                      10	<i>Totale 4</i> 11                      12
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	<i>Totale 5</i> 0                      7	<i>Totale 5</i> 8                      10	<i>Totale 5</i> 11                      12
<b>6 - QUALITÀ DEL SERVIZIO/ PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"></div> Inserire il punteggio ottenuto per la sola area 6.		

NOTE: \_\_\_\_\_

TUTOR : \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

**TIMBRO**

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
	<b>Acquisti al dettaglio</b> In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime con allergeni?	intervistare il personale in merito.	
	<b>Identificazione materie prime</b> I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono ben identificati? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?		
	<b>Stoccaggio materie prime</b> I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni s.g. sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?		
	<b>Stoccaggio e pulizia di attrezzatura/utensili per la preparazione</b> Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?		
	<b>Stoccaggio e pulizia attrezzatura/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b> I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio. (per es: cestini per il pane, formaggiere, condimenti) sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?		
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO</b>			
	<b>Stoccaggio contenitori per asporto</b> I cartoni o contenitori o vaschette sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?		
	<b>Consegna per asporto</b> Nel momento dell'utilizzo questi cartoni o contenitori o vaschette sono distinti dagli altri e/o contrassegnati?	Descrivere eventualmente in quale modo.	
	<b>Consegna per asporto a domicilio con servizio gestito dal locale stesso o società esterna</b> Il prodotto confezionato per l'asporto è contrassegnato in modo idoneo a evitare confusione nella consegna e ricezione dello stesso?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente come.	
	<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>		

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

SlA domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

## AREA 2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)

[per B&B e Bar che somministrano solo alimenti confezionati\*\*, compilare solo le domande 5 e 6]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione del SA.</b> I piani di lavoro / superfici dedicati al SA. utilizzati per la preparazione /manipolazione dei prodotti / farcitura e cottura delle pizze , ecc. sono ad uso esclusivo o collocati con criterio e mantenuti decorosamente puliti ed in ordine?	Specificare la collocazione.	
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).	In caso di abbigliamento non dedicato intervistare il personale (o verificare le procedure scritte) su come sia garantita la pulizia dell'abbigliamento.	
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni per evitare rischi di contaminazione ? Viene evitato l'uso di guanti in LATTICE?	Intervistare il personale di cucina/che si occupa della preparazione	
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		

## AREA 3 - SERVIZIO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti.</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione tra cameriere-cucina-pizzeria)?	Intervistare il personale in merito. Specificare eventualmente la soluzione adottata.	
2	<b>Servizio al cliente</b> Nel servizio al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?	Intervistare il personale in merito.	
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)? Evita l'uso di guanti in LATTICE		
4	<b>Strategia di servizio. e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente allergico?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*\* L'unica manipolazione ammessa è l'apertura della confezione e il riscaldamento del prodotto in fornello dedicato.

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

#### AREA 4 – FORMAZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale su allergia e intolleranza.</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sulla allergia e intolleranza, sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
2	<b>Materiale informativo dato in dotazione da GAIA/ FEDERASMA E ALLERGIE</b> E' presente ed accessibile a tutto il personale il materiale informativo dato in dotazione da FAEA (Brochure poster, ecc.)?		
3	<b>Aggiornamento del personale</b> È prevista una modalità di comunicazione, dal titolare al personale, degli aggiornamenti (aggiornamenti del brochure e poster )?		
4	<b>Corsi di aggiornamento</b> Il Responsabile e almeno un membro del personale hanno frequentato il Corso certificato da GAIA/ Federasma e Allergia?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
	<b>Totale 4</b>		

#### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

**NB: Per questa area, il valore di G non deve mai essere inferiore a 2.**

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	–		
2	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere le eventuali non conformità non risolte.	
3	<b>Vetrofania</b> La vetrofania del progetto GAIA è esposta correttamente (in modo visibile al pubblico), come richiesto dal Protocollo d'Intesa?		
4	<b>Loghi</b> I menù, eventuale cartellonistica, poster, depliant pubblicitari, biglietti da visita, il sito web, ecc. sono conformi		

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

	al Protocollo GAIA)?		

**AREA 6 – QUALITÀ DEL SERVIZIO/PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE AL CLIENTE ALLERGICO**

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
	<b>Offerta dedicata</b> La struttura presenta un'offerta, oltre lo standard, di piatti senza allergeni? Se sì, con prezzi analoghi ai piatti convenzionali?		
	<b>Servizio aggiuntivo</b> La struttura offre un servizio aggiuntivo non presente tra quelli fin qui descritti?	Assegnare un punteggio 2 o 3 aggiuntivo al totale per eventuali servizi aggiuntivi non esplicitamente menzionati nelle domande 1-9. Se non sono presenti servizi aggiuntivi, assegnare 0	
	<b>Totale 6</b>		

**Termini utilizzati per il senza glutine**

come strumento ausiliario la presente tabella per inserire TUTTI gli ingredienti utilizzati per la preparazione del

DENOMINAZIONE DI VENDITA COMPLETA COME RIPORTATA IN ETICHETTA	GRAMMATURA	VERIFICATA LA PRESENZA IN: *							

\*) TE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato: dunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
\*) domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*) stampa e l'utilizzo delle due pagine successive (7 e 8) sono facoltativi.

DEGLI ALIMENTI SSN - D. Lgs 111/92; 3) "SENZA GLUTINE" o "NON CONTIENE FONTI DI GLUTINE"; 4) MARCHIO SPIGA BARRATA

TIPOLOGIA PRODOTTO	NOME AZIENDA PRODOTTO																

**NOTE**



<b>FEDERASMA e ALLERGIE</b>	<b>SCHEDA MONITORAGGIO</b>
-----------------------------	----------------------------

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE (o suo delegato come da firma protocollo; obbligatoria la presenza al monitoraggio):

NOME E COGNOME CUOCO / PIZZAIOLO / GELATIERE (per gelateria) / PERSONA ADDETTA ALLA CUCINA (per B&B) /ADDETTO AL BANCO (per bar/caffetteria senza trasformazione alimenti):

(obbligatoria la presenza al monitoraggio – facoltativo il rilevamento dato\*)

NOME E COGNOME RESP. SALA: \_\_\_\_\_  
(facoltativa ma consigliata la presenza al monitoraggio – facoltativo rilevamento dato\*)

*\*L'autorizzazione al trattamento dati è stata già rilevata con la scheda di partecipazione; ricordare che solo in caso di cambio cuoco/pizzaiolo/gelatiere..., o compilazione scheda partecipazione con rev precedente al n. 3, è necessario far firmare dal cuoco l'allegato C. Per il Resp. di Sala, in caso di rilevazione nome e cognome, è importante che abbia firmato l'allegato C.*

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

### PUNTEGGIO

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		BUONO	
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>	
	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>18</b>
	<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>	
	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>27</b>
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	<i>Totale 2.1</i>		<i>Totale 2.1</i>		<i>Totale 2.1</i>	
	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>18</b>
	<i>Totale 2.2</i>		<i>Totale 2.2</i>		<i>Totale 2.2</i>	
	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>30</b>
	<i>G5 + G6</i>		<i>G5 + G6</i>		<i>G5 + G6</i>	
	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>3 – SERVIZIO</b>	<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>	
	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>4 – FORMAZIONE</b>	<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>	
	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>	
	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>6 - QUALITÀ DEL SERVIZIO/ PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"></div> Inserire il punteggio ottenuto per la sola area 6.					

NOTE: \_\_\_\_\_

TUTOR : \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

**TIMBRO**

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
	<b>Acquisti al dettaglio</b> In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime con allergeni?	intervistare il personale in merito.	
	<b>Identificazione materie prime</b> I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono ben identificati? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?		
	<b>Stoccaggio materie prime</b> I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni s.g. sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?		
	<b>Stoccaggio e pulizia di attrezzatura/utensili per la preparazione</b> Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?		
	<b>Stoccaggio e pulizia attrezzatura/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b> I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio. (per es: cestini per il pane, formaggiere, condimenti) sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?		
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO</b>			
	<b>Stoccaggio contenitori per asporto</b> I cartoni o contenitori o vaschette sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?		
	<b>Consegna per asporto</b> Nel momento dell'utilizzo questi cartoni o contenitori o vaschette sono distinti dagli altri e/o contrassegnati?	Descrivere eventualmente in quale modo.	
	<b>Consegna per asporto a domicilio con servizio gestito dal locale stesso o società esterna</b> Il prodotto confezionato per l'asporto è contrassegnato in modo idoneo a evitare confusione nella consegna e ricezione dello stesso?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente come.	
	<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>		

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

SlA domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

## AREA 2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)

[per B&B e Bar che somministrano solo alimenti confezionati\*\*, compilare solo le domande 5 e 6]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione del SA.</b> I piani di lavoro / superfici dedicati al SA. utilizzati per la preparazione /manipolazione dei prodotti / farcitura e cottura delle pizze , ecc. sono ad uso esclusivo o collocati con criterio e mantenuti decorosamente puliti ed in ordine?	Specificare la collocazione.	
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).	In caso di abbigliamento non dedicato intervistare il personale (o verificare le procedure scritte) su come sia garantita la pulizia dell'abbigliamento.	
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni per evitare rischi di contaminazione ? Viene evitato l'uso di guanti in LATTICE?	Intervistare il personale di cucina/che si occupa della preparazione	
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		

## AREA 3 - SERVIZIO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti.</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione tra cameriere-cucina-pizzeria)?	Intervistare il personale in merito. Specificare eventualmente la soluzione adottata.	
2	<b>Servizio al cliente</b> Nel servizio al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?	Intervistare il personale in merito.	
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)? Evita l'uso di guanti in LATTICE		
4	<b>Strategia di servizio. e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente allergico?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*\* L'unica manipolazione ammessa è l'apertura della confezione e il riscaldamento del prodotto in fornello dedicato.

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

#### AREA 4 – FORMAZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale su allergia e intolleranza.</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sulla allergia e intolleranza, sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
2	<b>Materiale informativo dato in dotazione da GAIA/ FEDERASMA E ALLERGIE</b> E' presente ed accessibile a tutto il personale il materiale informativo dato in dotazione da FAEA (Brochure poster, ecc.)?		
3	<b>Aggiornamento del personale</b> È prevista una modalità di comunicazione, dal titolare al personale, degli aggiornamenti (aggiornamenti del brochure e poster )?		
4	<b>Corsi di aggiornamento</b> Il Responsabile e almeno un membro del personale hanno frequentato il Corso certificato da GAIA/ Federasma e Allergia?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
	<b>Totale 4</b>		

#### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

**NB: Per questa area, il valore di G non deve mai essere inferiore a 2.**

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	–		
2	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere le eventuali non conformità non risolte.	
3	<b>Vetrofania</b> La vetrofania del progetto GAIA è esposta correttamente (in modo visibile al pubblico), come richiesto dal Protocollo d'Intesa?		
4	<b>Loghi</b> I menù, eventuale cartellonistica, poster, depliant pubblicitari, biglietti da visita, il sito web, ecc. sono conformi		

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

	al Protocollo GAIA)?		

### AREA 6 – QUALITÀ DEL SERVIZIO/PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE AL CLIENTE ALLERGICO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
	<b>Offerta dedicata</b> La struttura presenta un'offerta, oltre lo standard, di piatti senza allergeni? Se sì, con prezzi analoghi ai piatti convenzionali?		
	<b>Servizio aggiuntivo</b> La struttura offre un servizio aggiuntivo non presente tra quelli fin qui descritti?	Assegnare un punteggio 2 o 3 aggiuntivo al totale per eventuali servizi aggiuntivi non esplicitamente menzionati nelle domande 1-9. Se non sono presenti servizi aggiuntivi, assegnare 0	
	<b>Totale 6</b>		

**Termini utilizzati per il senza glutine**

come strumento ausiliario la presente tabella per inserire TUTTI gli ingredienti utilizzati per la preparazione del

DENOMINAZIONE DI VENDITA COMPLETA COME RIPORTATA IN ETICHETTA	GRAMMATURA	VERIFICATA LA PRESENZA IN: *							

\*) TE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato: dunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

\*) domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*) stampa e l'utilizzo delle due pagine successive (7 e 8) sono facoltativi.

DEGLI ALIMENTI SSN - D. Lgs 111/92; 3) "SENZA GLUTINE" o "NON CONTIENE FONTI DI GLUTINE"; 4) MARCHIO SPIGA BARRATA

TIPOLOGIA PRODOTTO	NOME AZIENDA PRODOTTO																

**NOTE**

	<i>Check list allergeni</i>
--	-----------------------------

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE (o suo delegato come da firma protocollo; obbligatoria la presenza al monitoraggio):

\_\_\_\_\_  
 NOME E COGNOME CUOCO / PIZZAIOLO / GELATIERE (per gelateria) / PERSONA ADDETTA ALLA CUCINA (per B&B) /ADDETTO AL BANCO (per bar/caffetteria senza trasformazione alimenti):

\_\_\_\_\_  
 (obbligatoria la presenza al monitoraggio – facoltativo il rilevamento dato\*)

NOME E COGNOME RESP. SALA: \_\_\_\_\_  
 (facoltativa ma consigliata la presenza al monitoraggio – facoltativo rilevamento dato\*)

**\*Per l'autorizzazione al trattamento dati è importante che abbia firmato l'allegato .**

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

### PUNTEGGIO

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		BUONO	
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>		<i>Totale 1.1</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 18
	<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>		<i>Totale 1.2</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 23	<input type="checkbox"/> 24	<input type="checkbox"/> 27
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	<i>Totale 2.1</i>		<i>Totale 2.1</i>		<i>Totale 2.1</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 18
	<i>Totale 2.2</i>		<i>Totale 2.2</i>		<i>Totale 2.2</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 17	<input type="checkbox"/> 18	<input type="checkbox"/> 26	<input type="checkbox"/> 27	<input type="checkbox"/> 30
	<i>G5 + G6</i>		<i>G5 + G6</i>		<i>G5 + G6</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 6
<b>3 – SERVIZIO</b>	<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>		<i>Totale 3</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 15
<b>4 – FORMAZIONE</b>	<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>		<i>Totale 4</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 12
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>		<i>Totale 5</i>	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 12
<b>6 - QUALITÀ DEL SERVIZIO/ PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> Inserire il punteggio ottenuto per la sola area 6.					

NOTE: \_\_\_\_\_

Ispettore : \_\_\_\_\_ ASL N° \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

**TIMBRO**

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
	<b>Acquisti al dettaglio</b> In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime con allergeni?	intervistare il personale in merito.	
	<b>Identificazione materie prime</b> I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono ben identificati? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?		
	<b>Stoccaggio materie prime</b> I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?		
	<b>Stoccaggio e pulizia di attrezzature/utensili per la preparazione s.g.</b> Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?		
	<b>Stoccaggio e pulizia attrezzature/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b> I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio. (per es: cestini per il pane, formaggiere, condimenti) sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?		
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO</b>			
	<b>Stoccaggio contenitori per asporto</b> I cartoni o contenitori o vaschette sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?		
	<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>		

### AREA 2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)

[per B&B e Bar che somministrano solo alimenti confezionati\*\*, compilare solo le domande 5 e 6]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione</b> I piani di lavoro / superfici utilizzati per la preparazione /manipolazione dei prodotti. sono mantenuti	Specificare la collocazione.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.



	decorosamente puliti ed in ordine?		
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).		
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni per evitare rischi di contaminazione?	Intervistare il personale di cucina/che si occupa della preparazione	
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		

### AREA 3 - SERVIZIO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti.</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione orale o scritta	Intervistare il personale in merito. Specificare eventualmente la soluzione adottata.	
2	<b>Servizio al cliente</b> La comunicazione al Cliente è immediata, sia orale che scritta. Nel servizio al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, scambio di posate, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?	Intervistare il personale in merito.	
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)?		
4	<b>Strategia di servizio. e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente allergico?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

### AREA 4 – FORMAZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale su allergia e intolleranza.</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi ad allergia e intolleranza,?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
4	<b>Corsi di aggiornamento</b> La struttura ha partecipato all'ultimo corso di aggiornamento?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
	<b>Totale 4</b>		

### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

**NB: Per questa area, il valore di G non deve mai essere inferiore a 2.**

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere le eventuali non conformità non risolte.	

---

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

## AREA 6 – QUALITÀ DEL SERVIZIO/PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE AL CLIENTE Allergico

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
	<b>Offerta dedicata</b> La struttura presenta un'offerta, oltre lo standard, di piatti senza allergeni? Se sì, con prezzi analoghi ai piatti convenzionali?		
	<b>Servizio aggiuntivo</b> La struttura offre un servizio aggiuntivo non presente tra quelli fin qui descritti?	Assegnare un punteggio 2 o 3 aggiuntivo al totale per eventuali servizi aggiuntivi non esplicitamente menzionati nelle domande 1-9. Se non sono presenti servizi aggiuntivi, assegnare 0	
	<b>Totale 6</b>		

VERIFICATA LA PRESENZA IN: *								
GRAMMATURA								
DENOMINAZIONE DI VENDITA COMPLETA COME RIPORTATA IN ETICHETTA								

NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

» la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

» la stampa e l'utilizzo delle due pagine successive (7 e 8) sono facoltativi.

TIPOLOGIA PRODOTTO	NOME AZIENDA PRODOTTO																

**NOTE**

DENOMINAZIONE STRUTTURA: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME TITOLARE (o suo delegato come da firma protocollo; obbligatoria la presenza al monitoraggio):

NOME E COGNOME CUOCO / PIZZAIOLO / GELATIERE (per gelateria) / PERSONA ADDETTA ALLA CUCINA (per B&B) /ADDETTO AL BANCO (per bar/caffetteria senza trasformazione alimenti):

(obbligatoria la presenza al monitoraggio – facoltativo il rilevamento dato\*)

NOME E COGNOME RESP. SALA: \_\_\_\_\_

(facoltativa ma consigliata la presenza al monitoraggio – facoltativo rilevamento dato\*)

*\*L'autorizzazione al trattamento dati è stata già rilevata con la scheda di partecipazione; ricordare che solo in caso di cambio cuoco/pizzaiolo/gelatiere..., o compilazione scheda partecipazione con rev precedente al n. 3, è necessario far firmare dal cuoco l'allegato C. Per il Resp. di Sala, in caso di rilevazione nome e cognome, è importante che abbia firmato l'allegato C.*

**La valutazione della conformità della struttura è effettuata mediante compilazione di questionario a punteggio (check-list).**

**PUNTEGGIO**

Barrare la casella corrispondente al punteggio ottenuto per ogni area.

AREA	INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		BUONO	
<b>1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE</b>	Totale 1.1		Totale 1.1		Totale 1.1	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 18
	Totale 1.2		Totale 1.2		Totale 1.2	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 23	<input type="checkbox"/> 24	<input type="checkbox"/> 27
<b>2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)</b>	Totale 2.1		Totale 2.1		Totale 2.1	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 18
	Totale 2.2		Totale 2.2		Totale 2.2	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 17	<input type="checkbox"/> 18	<input type="checkbox"/> 26	<input type="checkbox"/> 27	<input type="checkbox"/> 30
	G5 + G6		G5 + G6		G5 + G6	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 6
<b>3 – SERVIZIO</b>	Totale 3		Totale 3		Totale 3	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 15
<b>4 – FORMAZIONE</b>	Totale 4		Totale 4		Totale 4	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 12
<b>5 – REQUISITI FONDAMENTALI</b>	Totale 5		Totale 5		Totale 5	
	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 12
<b>6 - QUALITÀ DEL SERVIZIO/ PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE</b>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
	Inserire il punteggio ottenuto per la sola area 6.					

NOTE: \_\_\_\_\_

TUTOR : \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA ESERCENTE per presa visione \_\_\_\_\_

**TIMBRO**

## CHECK-LIST

### AREA 1 – TRASPORTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME E MEZZI DI PRODUZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
	<b>Acquisti al dettaglio</b> In caso di acquisti al dettaglio (presso negozi di alimentari, supermercati, farmacie), il trasporto delle materie prime/ingredienti avviene in modo da evitare rischi di contaminazione tra materie prime con allergeni?	intervistare il personale in merito.	
	<b>Identificazione materie prime</b> I luoghi e le aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti ecc.) e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono ben identificati? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono ben identificati in modo tale da evitare possibili errori?		
	<b>Stoccaggio materie prime</b> I luoghi e i contenitori di stoccaggio delle materie prime sono puliti e lontani/ separati da possibili fonti di contaminazione? Se applicabile: in frigo/freezer/congelatore/cella frigorifera gli alimenti destinati alle preparazioni sono isolati tramite involucri o contenitori chiusi e separati?		
	<b>Stoccaggio e pulizia di attrezzatura/utensili per la preparazione s.g.</b> Le attrezzature e gli eventuali utensili (pentole, mestoli, griglie, scolapasta, taglieri, friggitrice, impastatrici, planetarie, ecc.) usati sono dedicati e/o adeguatamente puliti prima del loro utilizzo e conservati in luoghi idonei?		
	<b>Stoccaggio e pulizia attrezzatura/utensili per il servizio in sala delle pietanze</b> I piatti le posate e quant'altro utilizzato per il servizio. (per es: cestini per il pane, formaggiere, condimenti) sono puliti e conservati in luoghi lontani/separati da possibili fonti di contaminazione?		
<b>NB PARTE DA COMPILARE SOLO PER PIZZERIE, RISTORANTI E GELATERIE CON SERVIZIO DI ASPORTO</b>			
	<b>Stoccaggio contenitori per asporto</b> I cartoni o contenitori o vaschette sono conservati in luoghi dedicati/ separati e comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata?		
	<b>Totale 1.2 (totale includendo anche 1.1)</b>		

### AREA 2 – PRODUZIONE (IMPIANTI E LAVORAZIONI)

[per B&B e Bar che somministrano solo alimenti confezionati\*\*, compilare solo le domande 5 e 6]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Ordine e pulizia generale degli ambienti</b> I locali, gli impianti e le attrezzature di produzione sono puliti e in ordine?		
2	<b>Piani di lavoro/superfici per la lavorazione</b> I piani di lavoro / superfici utilizzati per la preparazione /manipolazione dei prodotti sono mantenuti	Specificare la collocazione.	

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

\*\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.

	decorosamente puliti ed in ordine?		
3	<b>Abbigliamento</b> Il personale che si occupa della lavorazione indossa abbigliamento dedicato o grembiule monouso o almeno divise pulite e non contaminate? (verificare l'eventuale presenza di camici o grembiuli usati esclusivamente e se sono adeguatamente riposti in luoghi idonei ed esclusivi).		
4	<b>Lavaggio mani</b> Viene effettuato il lavaggio delle mani e pulizia unghie prima di effettuare le lavorazioni per evitare rischi di contaminazione?	Intervistare il personale di cucina/che si occupa della preparazione	
5	<b>Lavorazioni ed eventuale cottura degli alimenti</b> Vengono utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, e/o viene effettuato un lavaggio soddisfacente?		

### AREA 3 - SERVIZIO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Identificazione pietanze / gusti di gelato / prodotti.</b> Le pietanze / gusti di gelato / prodotti sono facilmente riconoscibili dagli operatori di sala / di servizio attraverso una buona comunicazione orale o scritta	Intervistare il personale in merito. Specificare eventualmente la soluzione adottata.	
2	<b>Servizio al cliente</b> La comunicazione al Cliente è immediata, sia orale che scritta. Nel servizio al cliente allergico sono state prese tutte le precauzioni per evitare rischi di contaminazione/scambio piatto, scambio di posate, valutando ogni aspetto/punto che possa costituire un punto critico?	Intervistare il personale in merito.	
3	<b>Mani e abbigliamento operatori di sala</b> Prima di un servizio in sala o di una lavorazione il personale effettua il lavaggio delle mani e controlla lo stato della propria divisa (causa di possibili contaminazioni accidentali)?		
4	<b>Strategia di servizio. e manovre a rischio</b> Il personale di sala / di servizio, compreso il personale di nuova assunzione, è a conoscenza della strategia da seguire (es.: menù dedicato + personale incaricato + comanda distinta + piatto distinto ecc.) e delle operazioni da non effettuare durante il servizio ad un cliente allergico?	Intervistare il personale in merito. Descrivere eventualmente la modalità attuata.	

### AREA 4 – FORMAZIONE

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G*
1	<b>Formazione generale su allergia e intolleranza.</b> Il personale della struttura, compreso il personale di nuova assunzione, è adeguatamente informato sui rischi di contaminazione e sui problemi connessi ad allergia e intolleranza,?	Intervistare e valutare complessivamente le risposte/affermazioni del personale durante tutto il monitoraggio	
4	<b>Corsi di aggiornamento</b> La struttura ha partecipato all'ultimo corso di aggiornamento?	Eventualmente indicare la data del corso e i nomi dei partecipanti	
	<b>Totale 4</b>		

### AREA 5 – REQUISITI FONDAMENTALI

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1. Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

**NB: Per questa area, il valore di G non deve mai essere inferiore a 2.**

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
1	<b>Non conformità monitoraggio precedente</b> Le non conformità rilevate nel monitoraggio precedente sono state risolte/non si ripresentano?	Descrivere le eventuali non conformità non risolte.	

---

\* NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato, ma comunque sufficiente: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.



## AREA 6 – QUALITÀ DEL SERVIZIO/PRODOTTO E DELLA COMUNICAZIONE AL CLIENTE CELIACO

[Da compilare per qualsiasi tipologia di struttura]

N°	Elemento di valutazione	Note e Osservazioni	G
	<b>Offerta dedicata</b> La struttura presenta un'offerta, oltre lo standard, di piatti senza allergeni? Se sì, con prezzi analoghi ai piatti convenzionali?		
	<b>Servizio aggiuntivo</b> La struttura offre un servizio aggiuntivo non presente tra quelli fin qui descritti?	Assegnare un punteggio 2 o 3 aggiuntivo al totale per eventuali servizi aggiuntivi non esplicitamente menzionati nelle domande 1-9. Se non sono presenti servizi aggiuntivi, assegnare 0	
	<b>Totale 6</b>		

conformi utilizzati per il senza glutine

izzare come strumento ausiliario la presente tabella per inserire TUTTI gli ingredienti utilizzati per la preparazione del

DENOMINAZIONE DI VENDITA COMPLETA COME RIPORTATA IN ETICHETTA	GRAMMATURA	VERIFICATA LA PRESENZA IN: *							

NOTE assegnazione punteggio: elemento soddisfatto: 3; elemento soddisfatto ma con possibili migliorie o non pienamente attuato: 2; elemento non attuato e non presente: 1.  
 \* Se la domanda non è applicabile assegnare punteggio uguale a 3 a meno di diversa indicazione.

La stampa e l'utilizzo delle due pagine successive (7 e 8) sono facoltativi.

TIPOLOGIA PRODOTTO	NOME AZIENDA PRODOTTO																

**NOTE**