

**CONTROLLI SUGLI ALIMENTI E I PROCESSI**  
Schema Verifica (indicare sede) via XXXXXXXX X  
data XX XX XXXX

Relazione sviluppata tenendo presenti i punti salienti del capitolato di appalto e gli aspetti collegati ai principi di corretta prassi igienica. La verifica è stata condotta dalla 00,00 alle 00,00.

Soggetti dell'appaltatore presenti e loro situazione relativamente ai controlli sanitari ed alla formazione:

.....  
.....  
.....  
.....

Argomenti da sviluppare a campione:

- a. Oggetto dell'appalto
- b. Mezzo di trasporto (solo se la struttura produce pasti per le residenze)
- c. Macchinari, attrezzature, dotazioni e linee self
- d. Personale (presente e ore giornaliere effettivamente erogate)
- e. Indumenti da lavoro adeguati (art. 42 DPR327/80)
- f. Cartellino identificativo:
- g. Indumenti distinti per preparazione alimenti e pulizie
- h. Rispetto normativa su sicurezza lavoro ex D.lgs. 81/08
- i. Sorveglianza sanitaria da parte del medico competente
- j. Dichiarazione di idoneità alla mansione
- k. Formazione igienica (Reg Ce 852/04)
- l. Contenuti qualificanti del servizio
- m. Linea self, menù esposto
- n. Locali, impianti, attrezzature e arredi
- o. Installazione dotazioni previste
- p. Integrazione stoviglie, vassoi, pentolame:
- q. Caratteristiche dei pasti
- r. Piatti in composizione quali-quantitativa come da capitolato
- s. Qualità delle derrate (scadenze, biologico, shelf-life etc.)
- t. Bevande
- u. Manutenzioni
- v. Pulizie e gestione rifiuti
- w. Obblighi dell'Impresa (acquisto di materiali, autorizzazioni, formazione, HACCP, pasti prova etc.)
- x. Giudizio generale desunto dagli aspetti verificati e spunti di miglioramento.

FIRMA Tecnologo

FIRMA Impresa

**Legenda:**

Gli aspetti positivi o non conformi andranno evidenziati con simboli differenti:

: l'aspetto è gestito correttamente

: l'aspetto è da considerare per eventuale risoluzione (es: mancato rispetto del capitolato)

: attenzione: l'aspetto è significativo dal punto di vista legislativo (sanzioni) o rappresenta mancato rispetto di chiari principi di corretta prassi igienica.

- : attenzione: l'aspetto è critico e può presentare pericolo concreto per la salubrità dell'alimento.
- : osservazioni su aspetti da chiarire o approfondire
- +: aumenta il valore positivo o negativo del simbolo a cui è associato ovvero indica ripetizione della non conformità rispetto alla precedente verifica.
- N.A.: punti non affrontati.