



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato 2 alla Det. n. 558 del 8 giu 2017

LLGG regionali per la ristorazione pubblica	
LISTA PER L'AUTOVALUTAZIONE DELL'OSA AI FINI DELLA GESTIONE DEL RISCHIO ALLERGENI	
Esiste una procedura/istruzione operativa per affrontare le richieste di informazioni relative alle allergie alimentari, al fine di una gestione corretta, da parte del personale, dei quesiti dei clienti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il personale addetto al ricevimento del cliente è in grado, in caso di segnalazione da parte di quest'ultimo di un'allergia alimentare, di avvisare sia gli addetti alla preparazione dell'alimento sia il personale che serve e di garantire che il cuoco sia informato sugli ingredienti da evitare?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura/istruzione operativa in grado di garantire che il personale che serve il cliente venga sistematicamente informato che si tratta di un pasto preparato appositamente per un soggetto allergico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Nel caso in cui il cliente abbia comunicato di essere affetto da allergia alimentare, esiste una procedura/istruzione operativa che consente di evitare contaminazioni crociate tra i cibi serviti ed altri alimenti che possono contenere l'allergene a cui il consumatore è allergico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
È stata individuata una persona opportunamente formata preposta a fornire indicazioni nel caso di richieste di informazioni da parte del cliente?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale, in caso di dubbio, richiede informazioni al responsabile o comunque ad un collega informato?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura/istruzione operativa in grado di assicurare che il personale non "indovini" gli ingredienti di un alimento e nel dubbio non fornisca informazioni, ma sappia dove trovare le informazioni corrette?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura/istruzione operativa in grado di fare in modo che il personale, se incapace di fornire indicazioni su un particolare piatto, sia a conoscenza della composizione di altri piatti esenti dall'allergene citato?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
L'Azienda ha una lista dettagliata degli ingredienti usati per la preparazione dei cibi?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Nel caso di vendita al dettaglio di prodotti sfusi, venduti previo frazionamento o preincartati, il cliente ha la possibilità di accedere alla lista degli ingredienti al fine di poter decidere l'acquisto del prodotto in modo autonomo e consapevole?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il cliente viene sistematicamente informato se l'etichetta riporta la dicitura "può contenere tracce di ..."?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il cliente viene sistematicamente informato sul rischio (o sull'assenza di rischio) di contaminazione crociata in modo che possa decidere in autonomia?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste una procedura/istruzione operativa in grado di informare tutto il personale quando gli ingredienti subiscono modifiche in seguito a cambi di ricetta, sostituzione dei prodotti, cambio dei fornitori?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Viene costantemente garantita una descrizione del menù completa, precisa e aggiornata?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Vengono indicati, secondo quanto previsto e con le modalità indicate dalla vigente normativa, gli allergeni all'interno del menù?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale è a conoscenza che un'informazione errata sulla presenza o meno di un ingrediente può avere conseguenze anche gravi sulla vita di un paziente allergico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Ogni operatore conosce la procedura per affrontare la richiesta di informazioni del cliente sulle allergie?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
È stata nominata una persona addetta, un "esperto in materia di allergia" nell'ambito dell'azienda?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il personale fornisce sistematicamente al cliente informazioni chiare sugli ingredienti presenti nei cibi?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale è stato formato/addestrato sul fatto che, se non si è in grado di fornire le informazioni richieste, bisogna dirlo chiaramente al cliente e non tentare di indovinare?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato 2 alla Det. n. 558 del 8 giu 2017

Gli ingredienti utilizzati per la composizione delle varie pietanze sono conservati nei contenitori originali?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Gli alimenti consegnati sfusi e poi travasati in altri contenitori sono accompagnati da un'adeguata etichettatura?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tali contenitori sono chiaramente identificati e posizionati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Per ogni ricetta elaborata/utilizzata è stata predisposta una lista degli ingredienti utilizzati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste un archivio (in forma cartacea o elettronica) che raccoglie copia delle etichette dei prodotti preconfezionati (salse, dolci, etc.) che riportano la lista degli ingredienti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
I dati archiviati vengono aggiornati ogniqualvolta si verificano variazioni nella composizione delle etichette dei prodotti utilizzati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il personale viene regolarmente informato su come e dove sono conservate le informazioni relative ai suddetti ingredienti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esiste un responsabile dell'archivio degli ingredienti ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Ne è stata data informazione a tutto il personale?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Viene garantito l'aggiornamento sistematico sulle indicazioni inerenti gli ingredienti ogniqualvolta si procede a modificare una ricetta, sostituire un prodotto o cambiare un fornitore?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso di richieste di informazioni sugli ingredienti è possibile contattare i fornitori tramite le loro linee di assistenza?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
I fornitori forniscono regolarmente indicazioni su eventuali modifiche relative agli ingredienti degli alimenti consegnati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Si effettua la verifica puntuale dei prodotti forniti al fine di accertare la corretta corrispondenza dell'etichettatura della merce ordinata con le informazioni fornite nella documentazione di accompagnamento?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In fase di ricezione della merce si controlla anche la marca dell'alimento (un prodotto di marca differente può contenere ingredienti diversi) ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Si procede sistematicamente alla verifica dell'integrità delle confezioni?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Le informazioni sugli ingredienti utilizzati sono complete, accurate e semplici da leggere?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale viene correttamente e regolarmente informato su eventuali modifiche degli ingredienti dei prodotti alimentari usati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
I piani di lavoro e gli utensili impiegati sono puliti e non sono venuti a contatto con sostanze allergeniche?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Gli alimenti/ingredienti/materie prime sono conservati in contenitori chiusi?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale è informato/formato sulle buone pratiche da utilizzare al fine di prevenire le contaminazioni crociate nelle varie fasi della lavorazione (trasferimento dalla zona di stoccaggio alla cucina; lavoro in cucina; somministrazione al consumatore finale; etc.)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esistono delle procedure/istruzioni operative sul comportamento da adottare se si stanno utilizzando materie prime che possono essere contaminate da un ingrediente allergizzante?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tutto il personale è informato/formato/addestrato alla corretta lettura delle etichette, al fine di valutare se è presente qualche indicazione sull'esistenza di allergeni?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO