

RAGIONE SOCIALE (timbro)

data _____

	Verifiche	Giudizio conformità	Evidenze
1	<ul style="list-style-type: none"> I prodotti senza glutine sono stoccati separatamente (sia sulla scaffalatura che negli impianti frigoriferi) I contenitori per l'asporto (es. vaschetta di alluminio) sono conservati al riparo da possibili fonti di contaminazione 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
2	<ul style="list-style-type: none"> Presenza di utensili dedicati (pentole, mestoli...) e conservati in luogo idoneo Corretta gestione delle confezioni aperte e preparazioni anticipate 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
3	<ul style="list-style-type: none"> Conservazione al freddo o al caldo in contenitori sigillati Identificazione adeguata del pasto senza glutine 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
4	Il personale addetto alla preparazione pasti per celiaci indossa camice pulito all' inizio di ogni turno di lavorazione (rilevazione diretta o tramite intervista)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
5	L'igiene delle lavorazioni e del personale rilevate sul posto è idonea	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
6	Il Programma della formazione prevede: <ul style="list-style-type: none"> un piano di addestramento teorico pratico specifico per la preparazione dei pasti per celiaci la formazione specifica del personale neo assunto la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
7	Le evidenze osservate nel corso dell'ispezione, la valutazione dei comportamenti e le interviste al personale evidenziano un'adeguata formazione igienica dello stesso	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
8	La procedura ai fini della rintracciabilità prevede la registrazione in grado di permettere di risalire al fornitore di materie prime (comprese le <u>materie prime</u> fornite direttamente dal genitore)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
9	Sono presenti e stabilite nel piano le procedure di elaborazione pasti per celiaci	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
10	Sono presenti istruzioni operative (comprehensive delle operazioni di pulizia e sanificazione) per la produzione pasti per celiaci: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> adeguate <input type="checkbox"/> applicate (applicabili caso 2) 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

N°pasti prodotti al giorno: _____ di cui per celiaci: _____ e per altre diete: _____