Strumento 12.5 · Il protocollo del sospetto di malattia alimentare

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 12 «Dal dato al miglioramento»

Passaggio	Azione	Chi	Fatto / Note
1	Assistenza alla persona: medico, soccorsi se necessario	Ricevimento e direttore	
2	Raccolta dei fatti: che cosa ha mangiato, quando, sintomi	Direttore	
3	Verifica di altri casi fra chi ha mangiato gli stessi piatti	Direttore con ristorazione	
4	Conservazione di alimenti, campioni e registrazioni del giorno; blocco degli ingredienti sospetti	Chef	
5	Valutazione con il responsabile dell’autocontrollo: ritiro e informazione alle autorità se un alimento può essere dannoso	Direttore e responsabile dell’autocontrollo	
6	Comunicazione all’ospite: vicinanza, fatti, azioni, senza ipotesi sulle cause	Direttore	
7	Informazione all’assicurazione	Direttore	
8	Registrazione del caso, analisi delle cause, azioni correttive	Direttore e chef	

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Fonte: L’Architettura dell’Ospitalità, seconda edizione, Volume 2 «Le fondamenta del servizio». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti giuridici, di sicurezza o sanitari rivolgiti al professionista competente.