Gli strumenti del capitolo 12

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 12.1 · La verifica del piano di autocontrollo

Domanda	Sì	No	Azione
Il piano descrive tutti i punti vendita e le attrezzature attuali?			
È stato rivisto dopo l'ultimo cambio di menu o di attrezzatura?			
Le registrazioni sono complete anche nei giorni festivi?			
Ogni registrazione ha un responsabile nominato per turno?			
Le istruzioni operative sono brevi, affisse e comprensibili?			
La formazione di tutto il personale è aggiornata e documentata?			
La matrice degli allergeni comprende tutti i piatti in vendita?			
Il trattamento del pesce crudo è documentato?			
Le misure contro l'acrilammide sono nel piano?			
La documentazione è accessibile anche in assenza del responsabile?			

Strumento 12.2 · La matrice degli allergeni

Piatto	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Solfiti	Lupini	Molluschi

Istruzioni: compilare dalle schede tecniche e dalle etichette di tutti gli ingredienti, comprese le guarnizioni; aggiornare a ogni cambio di ricetta, di fornitore o di prodotto; datare e firmare ogni versione.

Strumento 12.3 · Il percorso dell'ordine con allergia

Passaggio	Chi	Che cosa
Raccolta	Cameriere	Chiede quale allergia, con quale gravità; consulta la matrice; propone i piatti adatti
Comanda	Cameriere	Segnala l'allergia in modo visibile sulla comanda; la comunica a voce al passe
Preparazione	Una persona nominata	Prepara con utensili e superfici puliti; verifica gli ingredienti
Controllo	Chef o sous chef al passe	Verifica il piatto prima dell'uscita
Servizio	Chi ha preso l'ordine o il responsabile di sala	Porta il piatto separatamente e lo conferma all'ospite
Dubbio	Chiunque	Ferma il piatto e chiede

Strumento 12.4 · La procedura per il sospetto di tossinfezione

Passaggio	Responsabile	Tempo
Raccolta delle informazioni dall'ospite	Direttore o responsabile di turno	Subito
Blocco delle rimanenze e conservazione dei campioni	Chef o sous chef	Subito
Raccolta delle registrazioni del servizio	Responsabile dell'autocontrollo	Entro la giornata
Informazione all'assicurazione	Amministrazione	Entro la giornata
Valutazione del motivo di ritenere un alimento dannoso; se c'è, informazione immediata all'autorità sanitaria e ritiro	Direttore con il responsabile dell'autocontrollo	Subito, senza attendere la prova del nesso
Comunicazione con l'ospite	Una sola persona nominata	Coerente e documentata
Analisi delle cause e azioni correttive	Chef con il responsabile dell'autocontrollo	Entro la settimana

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.