

Ambito delle non conformità maggiormente riscontrate	Non conformità	%
<b>Attrezzature</b>	frigoriferi senza idoneo sistema di controllo temperature	42
	taratura termometri	85
	manca di armadi per il ricovero di attrezzature pulite	
<b>Ambienti</b>	postazione spogliatoio non sempre adeguata	27
<b>Dotazioni</b>		
lavabo lavamani	senza acqua calda	12
contenitori per rifiuti senza comando a pedale	utilizzo delle mani	68
Approvvigionamento idrico	non verificato	32
<b>GMP</b>		
decalogo	manca di	84
manuale HACCP		
Prontamente disponibile	manca di	
utilizzo di stracci	permanenza di contaminanti nelle fibre	65
tracciabilità	parziale o totale su MP e Prodotti finiti	34
Allergeni – presenza del registro	non presenti, scarsamente visibili	70
corretti prodotti per la pulizia	non conosciuti dagli operatori ; efficaci ma non correttamente utilizzati	25
manca di procedure controllo infestanti	rifiuti,tombini, postazioni esterne – tombini rimossi	63