

Foglio1

| Ambito delle non conformità maggiormente riscontrate | Non conformità  | %  |
|--|---|----|
| <b>Attrezzature</b>                                  |   |    |
|  | frigoriferi senza idoneo sistema di controllo temperature                 | 42 |
|  | taratura termometri   | 85 |
|  | mancanza 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   | mancanza  | 84 |
| manuale HACCP  |   |    |
| Prontamente disponibile                              | mancanza  |    |
| 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 |
| mancanza procedure controllo infestanti              | rifiuti,tombini, postazioni esterne – tombini rimossi                     | 63 |