

data _____
 ora _____:_____

Allegato 4 SCHEDA DI SEGNALAZIONE NON CONFORMITA' (SERVIZIO DIETETICO)

	Conforme	Non conforme
Condizioni igieniche generali		
Consenso all'accesso		
Detergenti e prodotti per la pulizia contenuti in apposito armadio in area diversa da quella di preparazione degli alimenti		
Personale con copricapo correttamente usato e divisa ordinata e pulita		
Presenza insetti o altri infestanti nei locali di lavorazione		
Igiene burlodge		
Igiene vassoi		
Pentolame pulito e correttamente riposto		
Attrezzature (affettatrici, pelapatate, forni,frullatori, taglia verdure, tritacarne etc.) pulite e funzionanti		
Allestimento vassoi		
Alimenti in buono stato di conservazione		
Alimenti a diretto contatto con il pavimento		
Accatastamento e/o sovraccarico dei frigoriferi		
Presenza derrate con imballi esterni in locali di lavorazione		
Separazione fra derrate confezionate e non confezionate		
Separazione in frigo tra alimenti crudi e cotti		
Separazioni in frigo tra carni bianche e carni rosse		
Piatti caldi nel burlodge a 60°C		
Piatti freddi nel burlodge a 4°C		
Assenza di alimenti deperibili a temperatura ambiente		
Promiscuità di lavorazioni sullo stesso piano di lavoro		
Utilizzo di guanti cuffie e mascherine ove necessario		
Presenza strofinacci o camici sporchi nei locali di lavorazione		
Procedure espote come previsto dal manuale HACCP		
Corrispondenza dei vitti ai menù previsti		

NOTE:

Servizio Dietetico

Referente Ditta Appaltata
