

IO-04_B	LISTA DI RISCONTRO PULIZIA
Rev. 0 Ed. 1	14 lug 17

LOCALE CUCINA	
!!CHE COSA DEVI VERIFICARE!!	QUALI SONO I REQUISITI RICHIESTI
LAVANDINO	IL SAPONE LIQUIDO DEVE ESSERE PRESENTE ALL'INTERNO DEL DISTRIBUTORE
	LA CARTA DEVE ESSERE DISPONIBILE CARICATA NEL SUO DISTRIBUTORE E NON APPOGGIATA SU RIPIANI
	LO SGOCCIOLATOIO DI APPOGGIO DEVE ESSERE ASCIUTTO E SGOMBRO DA OGGETTI E ATTREZZATURE
	LA VASCA E LO SGOCCIOLATOIO DEVONO ESSERE PULITI E PRIVI DI RESIDUI SOLIDI E LIQUIDI ALIMENTARI E STOVIGLIE SPORCHE
CAPPA DI ASPIRAZIONE	DEVE ESSERE PULITA E PRIVA DI COLATURE E ALONI DI GRASSO
PIANO COTTURA	DEVE ESSERE PULITO E PRIVO DI COLATURE E ALONI DI GRASSO
FORNI, PIASTRE E GRILL	DEVONO ESSERE PULITE E PRIVE DI RESIDUI CARBONIZZATI
CUTTER E PICCOLE MACCHINE ELETTRICHE	DEVONO ESSERE PULITI, ASCIUTTI E PRIVI DI RESIDUI ALIMENTARI
AFFETTATRICE	DEVE ESSERE PULITA E PRIVA DI RESIDUI ALIMENTARI
COLTELLI	DEVONO ESSERE PULITI ASCIUTTI E RIPOSTI ORDINATAMENTE NEI CASSETTI
TRITACARNE	DEVE ESSERE PULITO, ASCIUTTO E PRIVO DI RESIDUI ALIMENTARI
TAGLIERI	DEVONO ESSERE PULITI, PRIVI DI RESIDUI ALIMENTARI, ASCIUTTI
CONTENITORI PER RIFIUTI	DEVONO ESSERE STATI SVUOTATI ED ESSERE GIÀ PROVVISI DI SACCO
BANCHI DI LAVORO INOX	DEVONO ESSERE PULITI, ASCIUTTI E PRIVI DI RESIDUI DI ALIMENTO E MATERIALE POLVEROSO
MANIGLIE PENSILI, FRIGORIFERI E FORNI	DEVONO ESSERE PULITI, PRIVI DI ALONI DI GRASSO E RESIDUI ALIMENTARI
FRIGORIFERI E FREEZER	GLI ALIMENTI ALL'INTERNO DEVONO ESSERE RIPOSTI ORDINATI, PROTETTI DA FILM PLASTICI O IN CONTENITORI MUNITI DI COPERCHIO
FILTRI LAVASTOVIGLIE	DEVONO ESSERE PULITI E PRIVI DI RESIDUI ORGANICI E INCROSTAZIONI

REQUISITI DELLA POSTAZIONE DI LAVORO (RIPIANI E MENSOLE) CHE DEVONO ESSERE SEMPRE RISPETTATI ANCHE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ
ASSENZA DI OGGETTI IN VETRO
ASSENZA DI ATTREZZI LIBERI (CACCIAVITI, CHIAVI INGLESIS, MARTELLI)
ASSENZA DI FRAMMENTI DI MATERIALI ESTRANEI (LEGNO, METALLO, CERAMICA)
ASSENZA DI CONTENITORI DI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI FUORI POSTO E NON IDENTIFICATI (TANICHE, SPRUZZINI, ETC.)
ASSENZA DI OGGETTI E FOGLI IN MATERIALE CARTACEO
ASSENZA DI OGGETTI PERSONALI E CUFFIE COPRICAPO SULLE SUPERFICI DI LAVORO

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-04_B	LISTA DI RISCONTRO PULIZIA
Rev. 0 Ed. 1	14 lug 17

SPOGLIATOIO E SERVIZI IGIENICI	
!!CHE COSA DEVI VERIFICARE!!	QUALI SONO I REQUISITI RICHIESTI
ARMADIETTI	DEVONO ESSERE CHIUSI E AVERE IL TETTuccio SGOMBRO DA OGGETTI PERSONALI
	DEVONO ESSERE ASSENTI INDUMENTI E CALZATURE FUORI POSTO
DISIMPEGNO DI PASSAGGIO	DEVONO ESSERE RIGOROSAMENTE ASSENTI OGGETTI E MATERIALI VARI APPOGGIATI A TERRA
DISTRIBUTORE DI SAPONE LIQUIDO	DEVE ESSERE PRESENTE AL SUO INTERNO IL SAPONE LIQUIDO
	DEVE ESSERE PRESENTE CARTA PER ASCIUGARSI NEL DISTRIBUTORE (MA NON APPOGGIATA ALL'ESTERNO)
LAVANDINO	DEVE ESSERE PULITO E LIBERO DA OGGETTI PERSONALI
WC	DEVE ESSERE DISPONIBILE CARTA IGIENICA (CHI LA ESAURISCE LA RIMPIAZZA IMMEDIATAMENTE)

SITUAZIONI PARTICOLARMENTE CRITICHE SANZIONABILI IN CASO DI ISPEZIONE DI ORGANO DI CONTROLLO CHE DEVONO ESSERE EVITATE CATEGORICAMENTE

PRESENZA DI ALIMENTI ALL'INTERNO DELLO SPOGLIATOIO
PRESENZA DI MATERIALE DI CONSUMO CARTACEO CON DESTINAZIONE ALIMENTARE (TOVAGLIOLI, CARTA ASSORBENTE, BUSTE PORTA POSATE, ETC.)
PORTA DI SEPARAZIONE CON IL DEPOSITO LASCIATA APERTA
INDUMENTI E CALZATURE IN DISORDINE NELLO SPOGLIATOIO
PRESENZA DI RIFIUTI ABBANDONATI NELLO SPOGLIATOIO
PRESENZA DI MOZZICONI DI SIGARETTE O CENERE SUL PAVIMENTO
SEGNI DI TRASCURATEZZA E SPORCIZIA

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

