

**SCHEDA 1
RAPPORTO DI NON CONFORMITA'**

FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO.....

Istruzioni: compilare questa scheda registrando le non conformità e la loro gestione, per esempio cattive condizioni igieniche dopo la detersione, personale che opera in modo improprio, presenza di infestanti o segni di infestazione, prodotti scaduti, prodotti con difetti da eliminare o rendere, temperature irregolari, attrezzature mal funzionanti, corpi estranei nei prodotti ...

DATA DI ACCADIMENTO DELLA NON CONFORMITA'	DESCRIVI COSA E' SUCCESSO E, SE POSSIBILE, PERCHE' E' SUCCESSO	ALCUNI ALIMENTI O BEVANDE SONO DA ELIMINARE? SE SI QUALI E IN CHE QUANTITA'	COSA HAI FATTO PER FAR SI CHE IL PROBLEMA NON SI RIPRESENTI NUOVAMENTE?