Periodicità d’uso: **All’avvio di ogni evento** Data esecuzione: …………………………

\* n.a. = Non applicabile

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Osservazione ambientale di:** | **SI** | **NO** | **n.a.\*** | **NOTE** |
| Il **piano calpestabile** è in buono stato e ordinato |  |  |  |  |
| Negli **ambienti** si nota la presenza di sporcizia o rifiuti vari |  |  |  |  |
| Su **soffitti e pareti** si nota la presenza di polvere, sporco, ragnatele, ecc. |  |  |  |  |
| Nell’aria si rileva una notevole **presenza di insetti volanti** *(moscerini, mosche, vespe, farfalle, ecc,)* |  |  |  |  |
| Il **deposito degli alimenti** conservabili a temperatura ambiente è in luogo ombreggiato e fresco |  |  |  |  |
| Gli **alimenti sfusi** sono all’interno di contenitori idonei e protetti e comunque non appoggiati direttamente sul pavimento/suolo |  |  |  |  |
| I f**rigoriferi/congelatori** sono tutti accesi e già a temperatura di regime *(tra 7 e 10°C / tra -18 e -20°C)* |  |  |  |  |
| I **frigoriferi/congelatori** sono dotati di termometri per la lettura veloce della temperatura interna |  |  |  |  |
| Sono state predisposte le **Schede di lettura delle temperature** per il mantenimento della catena del freddo. |  |  |  |  |
| **I cibi nei refrigeratori** sono collocati rispettando la separazione tra “crudi/cotti” e “puliti/sporchi” |  |  |  |  |
| **I piani di lavoro** sono ben puliti e pronti all’uso |  |  |  |  |
| **I piani cottura** sono puliti e pronti all’uso |  |  |  |  |
| Verificare che **le attrezzature di lavoro** siano state pulite secondo il Piano della pulizia HACCP? |  |  |  |  |
| **I lavabi** sono allacciati all’acqua potabile e sono puliti |  |  |  |  |
| C’è la presenza di **sapone liquido con dosatore** a pressione per la pulizia delle mani |  |  |  |  |
| C’è la buona disponibilità di **carta asciugamani** |  |  |  |  |
| I **detergenti e i sanificanti** per la pulizia delle attrezzature e dei piani di lavoro sono ben chiusi e posti in una zona specifica e ben separati dagli alimenti |  |  |  |  |
| Sono presenti i **bidoni per la raccolta differenziata** dei rifiuti di cucina |  |  |  | Con apertura:  A pedale ⬜ A mano ⬜ |
| I **servizi igienici** sono in numero sufficiente |  |  |  |  |
| I **servizi igienici** sono puliti e dotati di sapone, carta e lavamani |  |  |  |  |
| **Altro**: |  |  |  |  |

***Nome e Firma del verificatore***…………………………………………………………….