

## CHECK-LIST

PER LA VERIFICA ANNUALE DI IDONEITA' DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

TUTTI I LOCALI	SI	NO
I pavimenti mantengono il requisito della facile pulibilità		
La tinteggiatura di pareti e soffitto è ancora idonea		
Le cautele contro l'accesso e l'annidamento di animali e insetti sono adeguate		

LOCALE DI VENDITA	SI	NO
I frigoriferi e le vetrine espositrici sono in adeguato stato di manutenzione		
I frigoriferi non vengono stipati eccessivamente e i termometri funzionano		
La zona di servizio alimenti conserva i requisiti di igienicità		
Attrezzi e utensili sono adeguati		
I bidoni per la raccolta dei rifiuti sono adeguati		

ZONA PREPARAZIONE/CUCINA	SI	NO
Gli armadi e i piani di lavoro sono in buono stato di manutenzione		
I frigoriferi non vengono stipati eccessivamente e i termometri funzionano		
Attrezzi e utensili sono adeguati		
I bidoni per la raccolta dei rifiuti sono adeguati		

LOCALI DI DEPOSITO	SI	NO
Gli scaffali sono in buono stato di manutenzione		
I prodotti alimentari e non alimentari sono separati adeguatamente		
I prodotti di pulizia sono stoccati separatamente in area chiusa o armadio		

SERVIZI IGIENICI	SI	NO
Lo stato dei sanitari è adeguato		
L'impianto di aerazione forzata funziona correttamente		
E' presente distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere		

MIGLIORIE DA ATTUARE	DATA PREVISTA
1	
2	
3	

DATA DI ESECUZIONE DELLA VERIFICA \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_