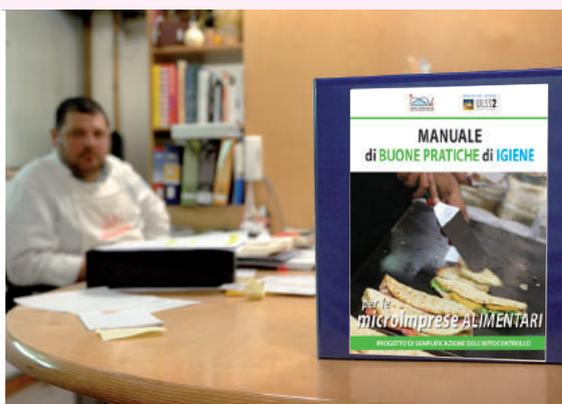


## ATTIVITÀ di FINE GIORNATA

### {chiusura}

Alla fine dell'attività lavorativa devono essere controllati:

- **AMBIENTI E ATTREZZATURE:** devono essere state pulite e/o sanificate secondo le buone prassi di pulizia e sanificazione.
- **RIFIUTI:** devono essere stati rimossi e i loro contenitori sanificati.
- **ATTREZZI:** devono essere puliti, sanificati e riposti in ordine.
- Non vi devono essere **RESIDUI DI ALIMENTI**.
- **ALIMENTI CONSERVATI NEI FRIGORIFERI:** tutti i prodotti (*materie prime, semilavorati, prodotti finiti*) devono essere adeguatamente protetti (*es. da contenitori o sacchetti chiusi*), avendo cura che gli alimenti "puliti" siano posizionati sui ripiani superiori rispetto a quelli sporchi o in un frigorifero dedicato.
- **VIE DI POTENZIALE ACCESSO:** porte e finestre devono essere chiuse oppure, se tenute aperte, protette da retine anti-infezzanti. Inoltre deve essere fatta la valutazione delle Non Conformità (NC) eventualmente riscontrate durante la lavorazione. Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni di lavorazione.



## CONOSCIAMO LE NON CONFORMITÀ - NC

Esempi di NC possono essere:

- **ROTTURA DI UN IMBALLO** durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- **MANCATO FUNZIONAMENTO** di un frigorifero durante la notte
- **PRESENZA DI PRODOTTI SCADUTI**
- **PRESENZA DI INFESTANTI**
- **ESITI DI ANALISI SU ALIMENTI E/O AMBIENTE NON SODDISFACENTI**

Queste e altre situazioni che si possono verificare quotidianamente devono essere evidenziate e risolte. È importante inoltre tenere traccia, magari in un diario o agenda, per ricordare cosa è avvenuto, quali sono state le modalità di risoluzione del problema e i provvedimenti presi.

