|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SCHEDA NON CONFORMITA’** | | **Timbro aziendale:** |
| 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, etc.  Per ogni Non Conformità va riportato l’esito finale a conferma della chiusura della Non Conformità. | | |
| DATA APERTURA NC |  | |
| DESCRIZIONE DELLA NC |  | |
| AZIONE CORRETTIVA INTRAPRESA |  | |
| EVENTUALE  DOCUMENTAZIONE PRODOTTA RELATIVA ALLA NC (es. fatture, rapporti etc.) |  | |
| VERIFICA FINALE |  | |
| DATA CHIUSURA NC |  | |
| FIRMA ADDETTO |  | |
| **FIRMA RESPONSBILE AUTOCONTROLLO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | |