HACCP Manager
PIATTAFORMA AUTOCONTROLLO

Generato il: **20/11/2026 11:01**
Periodo: **01/11/2026 — 20/11/2026**
Sede: **Sede Centrale - Cucina**

FASCICOLO DOCUMENTALE DI AUTOCONTROLLO

Trattoria La Brace S.r.l.

Ristorante · P.IVA IT01234567890 · Via Roma 42, Milano

OSA (Operatore del Settore Alimentare): Giuseppe Rossi
Email / PEC: info@labrace.it

Avvertenza: il presente fascicolo raccoglie la documentazione e le registrazioni inserite dall'impresa alimentare. La conformità sostanziale del piano HACCP, dei limiti critici e delle procedure è responsabilità dell'OSA e dei professionisti competenti.

1. Manuale di Autocontrollo, Procedure e Revisioni

Nessun documento HACCP registrato.

2. Attrezzature Censite e Punti Critici di Controllo (CCP)

Codice	Attrezzatura	Sede	Limiti (°C)	Frequenza	CCP
CG-01	Congelatore Pozzetto (Congelatore)	Sede Centrale - Cucina	-22,0 / -18,0 °C	1 volta al giorno	Sì
FR-01	Frigorifero Carni (Frigorifero)	Sede Centrale - Cucina	0,0 / 4,0 °C	1 volta al giorno	Sì
FR-02	Frigorifero Latticini e Verdure (Frigorifero)	Sede Centrale - Cucina	2,0 / 6,0 °C	1 volta al giorno	Sì

3. Registro Temperature (incluse rettifiche tracciate)

Data/Ora	Attrezzatura	Valore	Limiti	Esito / Audit	Operatore	Note / Rettifica
19/11/2026 12:08	FR-02 Frigorifero Latticini e Verdure	**4,1 °C**	2,0 / 6,0	Conforme	Luca Verdi	Valore verificato [Rettifica: Sonda posizionata vicino apertura porta, rimisurata a 4.1C]
19/11/2026 12:08	FR-02 Frigorifero Latticini e Verdure	~~9,5 °C~~	2,0 / 6,0	Rettificato	Luca Verdi	Test automatico Fase 3
19/11/2026 11:40	CG-01 Congelatore Pozzetto	**-19,2 °C**	-22,0 / -18,0	Conforme	Luca Verdi	Temperatura regolare
19/11/2026 11:40	FR-01 Frigorifero Carni	**3,4 °C**	0,0 / 4,0	Conforme	Luca Verdi	Controllo apertura mattina

4. Piano e Registro Pulizie e Sanificazioni

Data/Ora	Ambiente / Attrezzatura	Prodotti	Esito	Operatore	Note
19/11/2026 17:00	Superfici preparazione cucina	Detergente alcalino + Sanificante PMC	Completata	Dott.ssa Chiara Moretti	
19/11/2026 16:54	Affettatrice e taglieri	Detergente neutro + Sanificante idoneo alimenti	Anomalia	Dott.ssa Chiara Moretti	

Data/Ora	Ambiente / Attrezzatura	Prodotti	Esito	Operatore	Note
19/11/2026 11:40	Superfici preparazione cucina	Detergente alcalino + Sanificante PMC	Completata	Luca Verdi	Eseguita a inizio turno

5. Registro Ricevimento Merci e Tracciabilità Lotti

Data	Fornitore / DDT	Lotti & Scadenze	Temp.	Esito
19/11/2026 18:53	**Carni Pregiate srl** · DDT —	Petto di Pollo — Lotto **FFA554** (Scad: —)	N/A	accepted
19/11/2026 18:53	**Carni Pregiate srl** · DDT —	Petto di Pollo — Lotto **FFA554** (Scad: —)	N/A	rejected
19/11/2026 18:44	**Carni Pregiate srl** · DDT Dt555	Pollo — Lotto **TTA66** (Scad: 31/12/2026)	12,0 °C	accepted

6. Registro Non Conformità e Azioni Correttive

Codice / Data	Anomalia & Rischio	Stato	Azioni Correttive & Verifica
NC-2026-0002 19/11/2026 16:54	**Anomalia pulizia/sanificazione: Affettatrice e taglieri** Segnalata anomalia durante l'operazione di pulizia. Nessuna nota aggiuntiva.	IN_PROGRESS	• sistemato [In corso]
NC-2026-0001 19/11/2026 12:08	**Temperatura fuori soglia: Frigorifero Latticini e Verdure (FR-02)** Rilevati 9.5 °C alle 19/11/2026 12:08 (limiti configurati: 2.0 °C / 6.0 °C). Note operatore: Test automatico Fase 3	OPEN	—

7. Gestione Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

Nessuna ricetta/preparazione censita.

8. Formazione Igienico-Sanitaria del Personale

Dipendente	Mansione	Corso / Attestato	Rilascio	Scadenza
Filippo Pisasale	Cuoco	ATTESTATO HACCP	20/05/2023	—

© 2026 Magis Software — www.magissoftware.it