

Piano di pulizia e sanificazione

Manuale di autocontrollo - buone prassi igieniche

Struttura :

Periodo :

Zona / attrezzatura	Frequenza	Prodotto utilizzato	Diluizione	Tempo di contatto	Modalità operativa	Responsabile
Piani di lavoro e superfici						
Pavimenti e sifoni						
Cella frigorifera e armadi refrigerati						
Zona lavaggio e lavelli						
Cappa e filtri						
Attrezzature da taglio (taglieri, coltelli)						
Contenitori rifiuti e locale rifiuti						
Servizi igienici e lavamani						

Diluizione e tempo di contatto: riprendete i valori dalla scheda tecnica del prodotto. Allegate queste schede al vostro manuale di autocontrollo.

Documento vuoto fornito gratuitamente da kelvintrack.com