SCHEDA 2 PIANIFICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA, DETERSIONE E SANITIZZAZIONE

FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO.....

Istruzioni: compilare questa scheda indicando le principali superfici che entrano in <u>contatto diretto</u> con i prodotti alimentari, a <u>contatto indiretto</u> (se ritenute rilevanti, per esempio pulsanti, maniglie, interruttori) ed <u>altre superfici</u> (se ritenute rilevanti, per esempio pavimenti, sanitari, lavabo).

La scheda deve essere compilata solo quando si pianificano le operazioni di pulizia (non tutte le volte che si pulisce).

Colonna A: indicare l'oggetto/attrezzatura/superficie da pulire o sanitizzare.

Colonna B: indicare con che frequenza deve essere pulito o sanitizzato.

Colonna C: indicare la denominazione del detergente o sanitizzante utilizzato (è importante verificare le condizioni di impiego di ogni detergente e sanitizzante leggendo le schede tecniche, di sicurezza e le etichette dei prodotti).

Colonna D: indicare le attrezzature utilizzate per pulire (per esempio "scopa", "spugnetta"...).

OSGETTO FREQUENZA DENOMPAZIONE DEL ATTREZZATURE UTILIZZATE PER PULIRE PER PULIRE DE L'ANTIGUENTE DE L'ANTIGUEN	Α	В	С	D
	OGGETTO	FREQUENZA	DENOMINAZIONE DEL DETERGENTE/ SANITIZZANTE UTILIZZATO	ATTREZZATURE UTILIZZATE PER PULIRE