

FISA DE IGIENIZARE SPAȚII SI ECHIPAMENTE

Luna / Anul:

Metoda si frecventa: Igienizarea și dezinfectia se realizează strict conform Programului de Igienizare. Utilizarea agenților de curățare și a dezinfectanților se face conform Listei Substanțelor de Igienizare.

Ziua	Igienizare ZILNICA	Igienizare SAPTAMANALA	Corectii. Actiuni corective	Semnatura verificare
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

Ești pregătit pentru un control de la DSV sau ANPC?

Formularul de pe prima pagină este un document obligatoriu, însă reprezintă doar o parte din cerințele legale privind siguranța alimentelor.



Lipsa documentației HACCP complete poate duce la **AMENZI** sau **SUSPENDAREA temporară** a activității.

Pentru ca o unitate HoReCa să fie conformă, documentația HACCP trebuie să fie adaptată activității desfășurate și să includă, printre altele:



Diagrama de flux a procesului tehnologic



Analiza riscurilor fizice, chimice si microbiologice in fiecare etapa din proces



Procedura de Trasabilitate



Stabilirea si monitorizarea punctelor critice de control, stabilite pentru fiecare tip de activitate si categorie de produs



Managementul alergenilor

Ai nevoie de ajutor?

Discuta direct cu un specialist, **GRATUIT:**



0726.467.548

www.sigal.ro

Siguranta alimentara simplificata pentru afacerea ta