

FISA DE VALIDARE A PROCESULUI DE TRATAMENT TERMIC

Temp. se va masura in centrul termic al produsului.	Decongelarea se face exclusiv la 0–4°C. Se interzice decongelarea la temperatura camerei. Durata maximă: 24–48h (în funcție de produs) Se interzice recongelarea.
---	---

LUNA:

[illegible]

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