

# FIȘA ZILNICĂ DE IGIENIZARE A SPATIILOR DE PRODUCTIE, ECHIPAMENTELOR SI USTENSILELOR DE LUCRU

Saptamana: .....

Luna: .....

Anul: .....

| Denumire echipament /<br>spatiu / ustensile | Substanta<br>igienizare | Lu | Ma | Mi | Jo | Vi | Sa | Du | Responsabil igienizare |           |
|---------------------------------------------|-------------------------|----|----|----|----|----|----|----|------------------------|-----------|
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    | Nume                   | Semnatura |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |
|                                             |                         |    |    |    |    |    |    |    |                        |           |

Se va nota cu “C” (conform) sau “N” (neconform). In cazul in care igienizarea a fost necorespunzatoare se procedeaza la reigienizare.

[sigal.ro](http://sigal.ro) - Siguranta Alimentara pentru HORECA

# 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](http://www.sigal.ro)**

*Siguranța alimentară simplificată pentru afacerea ta*