Registro pulizia e sanificazione alimentare

Sede / squadra: _____ Periodo: _____

Data	Area / attrezzatura	Attività	Rif. procedura approvata	Orario previsto / frequenza	Ora di completamento	Iniziali dell'addetto	Eccezione / azione	Verifica / revisore	Seguito / chiusura

Questo registro documenta il lavoro, non è una procedura di sanificazione. Usa metodo, istruzioni dei prodotti, frequenze e verifiche approvati per la tua attività. Il solo completamento non dimostra una condizione sicura.