Rejestr sprzątania i dezynfekcji w gastronomii

Miejsce / zespół: _____ Okres: _____

Data	Obszar / sprzęt	Zadanie	Oznaczenie zatwierdzonej procedury	Planowany czas / częstotliwość	Czas wykonania	Inicjały pracownika	Wyjątek / działanie	Weryfikacja / weryfikujący	Dalsze działanie / zamknięcie

Ten rejestr jest zapisem pracy, a nie procedurą dezynfekcji. Stosuj zatwierdzoną metodę, instrukcje produktu, częstotliwości i proces weryfikacji dla swojej działalności. Samo wykonanie nie potwierdza bezpiecznego stanu.