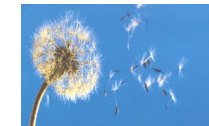










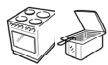


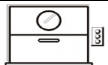
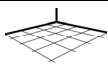



Piano di controllo



Cucina

Responsabile: _____ Mese/anno: _____

Pictogram	Apparecchi / infrastruttura	Frequenza	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		
	Affettatrice	dopo l'uso																																	
	Affettatrice - Disinfezione	dopo l'uso																																	
	Casseruole e pentole	dopo l'uso																																	
	Taglieri	dopo l'uso																																	
	Taglieri - Disinfezione	dopo l'uso																																	
	Piani di lavoro	tutti i giorni - più volte																																	
	Piani di lavoro - Disinfezione	tutti i giorni - più volte																																	
	Vasche di lavaggio acciaio cromato	tutti i giorni - più volte																																	
	Bidoni dei rifiuti / pattumiere	tutti i giorni																																	
	Carrelli	tutti i giorni																																	
	Fuochi / Friggitrici / Piano ribalt.	tutti i giorni																																	
	Maniglie	tutti i giorni																																	
	Parasaliva	tutti i giorni																																	
	Pass esterno	tutti i giorni																																	
	Pavimenti	tutti i giorni																																	
	Pavimenti (sporco inteso di grasso)	tutti i giorni																																	