Schede di autocontrollo HACCP

I registri della cucina, tutti nello stesso posto.

Azienda (ragione sociale) _____

Sede dell'attività _____

Responsabile dell'autocontrollo _____

Telefono _____

Schede in uso dal _____

al _____

Le schede di questo raccoglitore

In uso	Scheda	Ogni quanto si compila	Chi la compila
☐	Registro temperature frigoriferi e congelatori		
☐	Piano e registro pulizie e sanificazione		
☐	Abbattimento di temperatura		
☐	Temperatura di cottura		
☐	Monitoraggio infestanti		
☐	Olio di frittura		
☐	Ricevimento merci		
☐	Non conformità e azioni correttive		
☐	Altra scheda _____		
☐	Altra scheda _____		

Come si tengono

- A penna, mai a matita.
- Hai sbagliato? Tira una riga sul valore in modo che si legga ancora, scrivi quello giusto accanto e metti la tua sigla. Niente bianchetto.
- Ogni registrazione ha il giorno, il valore e la sigla di chi l'ha fatta.
- Le schede compilate restano con il manuale di autocontrollo, per il tempo che il manuale indica.

Chi firma con la sigla

Sigla	Nome e cognome	Ruolo

Cosa chiede la norma. Il Reg. (CE) 852/2004, art. 5, par. 2, lett. g) chiede documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa, per dimostrare che le procedure di autocontrollo sono applicate. Non prescrive un modulo: quali schede tenere e con quali campi lo stabilisce il tuo manuale di autocontrollo. Testo ufficiale su eur-lex.europa.eu, CELEX 32004R0852.

Prospero
prospero.food

Su Prospero queste schede le compili dal telefono in pochi secondi, firmate e datate: inquadra il QR per provarle.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.