



Piano HACCP eseguito da:

Cognome		Nome	
---------	--	------	--

Sanificazione della cucina con:

Controllo temperature frigo:

Stoccaggio e trasporto alimenti:

Lavorazione alimenti:

Si ricorda che non sono ammessi "cibi Crudi" come Pesce, Pollame, Carni in nessun piatto.

Luogo e data

Firma

Partner Ufficiali

