

ALLEGATO I	ELENCO ISTRUZIONI OPERATIVE	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 1	26 lug 17

ELENCO AGGIORNATO AL	26/07/2017
----------------------	------------

	NOME DOCUMENTO	CODIFICA
	LISTA DI RISCONTRO RICEVIMENTO MERCI	IO-01
	REGISTRO MERCI NON CONFORMI	IO-01_A
	LISTA DI RISCONTRO LOCALI	IO-02
	PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO	IO-03
	MODALITÀ DI SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E SUPERFICI	IO-04
	ELENCO PRODOTTI SANIFICANTI	IO-04_A
	LISTA DI RISCONTRO PULIZIA	IO-04_B
	GESTIONE RIFIUTI	IO-05
	PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI	IO-06
	INTERVENTI DI MANUTENZIONE SULLE ATTREZZATURE	IO-07
	TARATURA DEI TERMOMETRI	IO-08
	CONTROLLO DI TARATURA	IO-08_A
	PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO DEL PERSONALE	IO-09
	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI	IO-10
	LAVAGGIO E DISINFEZIONE ORTAGGI	IO-11
	BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA	IO-12
	GESTIONE DERRATE DEPERIBILI	IO-13
	REGISTRO TEMPERATURE IMPIANTI FRIGORIFERI	IO-13_A
	GESTIONE ALIMENTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA	IO-14
	REGISTRO TEMPERATURE PASTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA	IO-14_A
	GESTIONE PASTI SPECIALI	IO-15
	ALBERO DECISIONALE PASTI SPECIALI	IO-15_A
	MANLEVA DI RESPONSABILITÀ	IO-15_B
	GESTIONE NON CONFORMITÀ	IO-16
	SEGNALAZIONE ANOMALIA	IO-16_A

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		