

<b>ALLEGATO L</b>	<b>ELENCO ATTREZZATURE</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 1	26 lug 17

<b>CENTRO COTTURA</b> <b>ELENCO AGGIORNATO AL</b>
--

ID AZIENDALE	ATTREZZATURA / IMPIANTO /STOVIGLIA	INDICARE SE LAVABILE CON ACQUA SECONDO PROCEDURA STANDARD	INDICARE SE A CONTATTO DIRETTO CON L'ALIMENTO	INDICARE SE IL CONTATTO CON L'ALIMENTO AVVIENE DOPO IL TRATTAMENTO TERMICO FINALE	CLASSE DI CONTROLLO		
					I	II	III
1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**CLASSE DI CONTROLLO I:** superficie ad alta criticità (non lavabile con acqua oppure lavabile con acqua ma a contatto con alimento crudo pronto al consumo o a contatto con alimento cotto dopo l'avvenuto trattamento termico esempi: vaschette inox per pasti pronti, piatti in ceramica di portata, taglieri per porzionature di piatti freddi o caldi, coltelli, affettatrici per salumi, palette, pinze e posateria in genere). **PRIMA SCELTA PER I CONTROLLI DI ROUTINE PREVISTI DAL PIANO DI CAMPIONAMENTO.**

**CLASSE DI CONTROLLO II:** superficie a media criticità (lavabile con acqua e a contatto con alimenti che devono essere sottoposti a trattamenti termici esempi: pentolame in genere, teglie da forno, etc). **SECONDA SCELTA PER I CONTROLLI DI ROUTINE PREVISTI DAL PIANO DI CAMPIONAMENTO.**

**CLASSE DI CONTROLLO III:** superficie a bassa criticità (lavabile o non lavabile con acqua non a contatto con alimenti esempi: banchi di lavoro, pareti, etc). **TERZA SCELTA PER I CONTROLLI DI ROUTINE PREVISTI DAL PIANO DI CAMPIONAMENTO.**

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