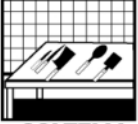






















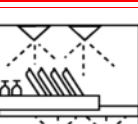





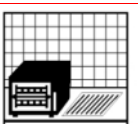










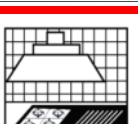









H.A.C.C.P. PIANO DI SANIFICAZIONE CUCINA - ATTREZZATURE

SUPERFICI ATTREZZATURE	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA	PRODOTTO	DOSAGGIO E TEMPO CONTATTO	RISCIACQUO	TEMPERATURA	DISPOSITIVO DI SUPPORTO E PROTEZIONE	SIMBOLO DI SICUREZZA	
 COLTELLI E UTENSILI	Sani Spray				TAL QUALE	NO	 FREDDO	 PANNO O CARTA ALIMENTARE	 ATTENZIONE
 MACCHINE	Sgrassatore Fresh Lemon				1:20	 SI MANUALE	 FREDDO	 GUANTI PANNO E SPUGNA	 PERICOLO
 PENTOLE CUOCIPASTA BOLLITORI	Disincrostante				1:8	 SI MANUALE	 FREDDO	 OCCHIALI E GUANTI	 PERICOLO
 CONTENITORE PER RIFIUTI	Formio				1:20	 SI MANUALE	 FREDDO	 GUANTI PANNO E SPUGNA	 ATTENZIONE
 LAVASTOVIGLIE	Disincrostante				1:8	 SI MECCANICA	 FREDDO	 OCCHIALI E GUANTI	 PERICOLO
 FORNI E PIASTRE	Forni, Grill & Piastre				TAL QUALE	 SI MANUALE	 INFERIORE A 50°C	 OCCHIALI E GUANTI PANNO E SPUGNA	 PERICOLO
 CELLE FRIGORIFERE	Sani Spray				TAL QUALE	NO	 FREDDO	 PANNO O CARTA ALIMENTARE	 ATTENZIONE
 CAPPE E FILTRI	Sgrassatore Fresh Lemon				1:10	 SI MANUALE	 FREDDO	 GUANTI PANNO E SPUGNA	 PERICOLO