**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**